



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZILI TEKİR

6 Pazı Yaprağı
Yarım ay bardağı sirke
Biraz tuz
Nane
Karabiber
Sıvı yağ

Balıkların pullarını ve iini temizleyip yıkayın. Tuz ve biberle ovup bekletin. Pazı yapraklarının kalın kök kısımlarını ayıklayıp fırın tepsisine yan yana dizin. Pazı yapraklarının üzerine balıkları yerleştirin. Balıkların st kısımları açıkta kalmalıdır. Sirkeyi zerine döküp 210 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.