



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZDA ALABALIK

1 adet 280 gr. alabalık
1 kg. kaya tuzu
Kekik
Biberiye
2 dal dereotu, tereyağı
3 adet yumurtanın akı
1 çay kaşığı karbonat

Önce alabalığı temizleyelim. Balığın üzerine dilediğimiz miktarda kekik ve biberiye, ince kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi serpelim.

Toprak bir kabın içine bir fırça yardımıyla tereyağı sürelim. Kabın içine balığı yerleştirelim.

Ayrı bir kaptaki 1 kg. kaya tuzu, 3 adet yumurtanın akı ve 1 çay kaşığı karbonatı arıştırarak.

Hamur kıvamına getirelim. Balığı hiç görünmeyecek şekilde bu karışım ile kaplayalım.

200 dereceli fırında 30 dakika pişirelim.

Fırından çıkardığımız balığın üzerindeki tuzu kuralım.

Yanında sebze garnitürü ile birlikte servis yapalım.