



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AKYA GÜVECİ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

- 1 yemek kaşığı krema
- 1 kg beyaz akya
- 1 su bardağı kasar peyniri rendesi
- Aldığı kadar beyaz biber
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 400 gr konkase domates

Önceden fırını 170 °c' ye getirip, ısıtın. Tereyağının 1 çorba kaşığını eritin ve domatesi karıştırıp, suyunu çekene dek pisirin. Dçine maydanozu ilave edin. Tereyağının kalanını eritin. Balıkları ilave edin. Bir masayla ara sıra karıştırarak kızgın yağda diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yaklaşık 1/2 dakika sote edin. Tuz ve biberini serpin. 2-3 dakika daha pisirin. Kremayı karıştırın. Balıkları ağır ateste 1 dakika daha krema ile pisirin. Balıkları bir güvece alıp domates sosunu da üzerine dökün. Rendelenmiş kasar peynirini üzerine serpip, fırında, kasar peyniri eriyip yer yer yanmaya başlayıncaya kadar pisirin. Fırından çıkarıp, sıcak olarak servis yapın.