



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKYA SARMA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Akya

1 küçük yoğurt

1/2 su bardağı tatlı salça

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kekik

2 defneyaprağı (yoksa fesleğen yaprağı)

Balığın içini temizleyin. Tüm yüzgeçlerini kesin. Yıkayın ve süzün. Yoğurt ile salçayı bir kaptan iyice çırparak karıştırırken içine yavaş yavaş zeytinyağı dökün. Dstlenilen ölçüde, tuz, karabiber ve kekiğı bu karışımın içine ilave edin. Balığın hiç bir yeri dışarıda kalmayacak şekilde paket yapabileceğiniz alüminyum folyoyu tezgâha serin. Folyo üstüne balığı koyacağınız yere, yaptığınız karışımın kasıkla koyun. 2 defneyaprağını balığın karnına koyduktan sonra balığı yaydığınız karışımın üstüne boyuna boyuna yatırın. Karışımın geri kalanını da balığın üstüne dökün ve hiçbir yerinde boşluk kalmayacak şekilde sıvayın. Daha sonra, balığı alüminyum folyo ile güzelce sarıp paketleyin. Dikkat edilecek husus, paketlerken, boşluk bırakılmaması, pisirken buhar kaçırmamasıdır. Tepsiye koyduğunuz balığı 220 derecede iyice kızdırılmış fırında, 10-15 dakika pisirin. Fırından çıkardığınız balığın folyosunu üstten keserek yarım açıp (içindeki sosu dökülmesin) servis tabağına alın.