



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK DOLMASI

www.miele.com.tr

2 Deniz Alabalığı (her biri 600-700 gr.)

1 Limon suyu

Tuz

2 ad. arpacık Soğanı

2 diş Sarımsak

50 gr. küçük Kapari

1 Yumurta sarısı

2 yemek kaşığı Zeytinyağı

2 dilim Tost ekmeği

Şili biberi

Karabiber

Alabalıkları yıkayın ve kağıt havlu ile ıslaklığını alın.

Arpacık soğanları ve sarımsakları soyun ve ince ince doğrayın. Tost ekmeklerini küçük küpler halinde kesin.

Kapari, yumurta sarısı, arpacık soğanı, sarımsak ve zeytinyağı ile karıştırın ve tuz, karabiber ve kırmızı biber serpin.

Alabalıkları bu karışımla doldurun ve bir kürdan ile açık yeri kapatın.

Alabalıkları standart tepsiye dizin ve fırında pişirin.