



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALABALIK DOLMASI

2 adet alabalık  
3 adet taze soğan  
10-15 dal maydanoz  
2 dilim taze kaşar  
1 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı tereyağı

Soğan maydanoz çok ince kıyılır. Kaşar dilimleri ince doğranır. Malzemeler karıştırma kabına akatılır. Üzerine salça, tereyağı, tuz eklenir. Güzelce harmanlanır. Temizlenmiş alabalıkların içine doldurulur. Kürdanala tutturulur. Yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine tereyağı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.