



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALABALIK HAŞLAMA

4 adet defne yaprağı
5 adet Alabalık
2 adet domates
250 gr. mantar
2 adet limonun suyu
2 adet arliston biber
Biraz Tuz
1 ay kaşığı karabiber

Domatesleri halka şeklinde kesin ve alabalıkları domateslerin üzerine yerleştirin. Biberleri uzun uzun kesin ve balıkların üzerine koyun. İkiye bölünmüş mantarlar, defne yapraklarını ilave edin. Üzerlerine limon suyunu dökün. Balıkların üst seviyesine kadar su koyun. Tuz ve karabiberini ilave edin ve kapağına kapatıp hafif ateşte 30 dakika pişirin.