



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĞINDA BARBUNYA

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg barbunya balığı

Yeterince asma yaprağı

Sosu için:

3 yemek kaşığı limon suyu

2 tatlı kaşığı zeytinyağı

3-4 sap doğranmış dereotu

Tuz

Karabiber

İç organları temizlenmiş balıklar sos listesindeki malzemeler ile karıştırılarak buzdolabında en az 1 saat bekletilir.

Balıklar asma yaprağına sarılarak yağlanmış fırın kabına konur, üzerine sos dökülür ve önceden ısıtılmış 180-200 °C fırında pişirilir.

Not: Bu şekilde istenirse mangalda da pişirilebilir.