



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĞINDA BARBUN

1/2 (Yarım) Kg Ayıklanmış Barbun
150 Gram Salamura Asma Yapağı
Yeteri Kadar Limon Dilimleri
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Toz Karabiber
1/2 (Yarım) Su Bardağı Zeytinyağı

Balıkları dikkatlice yıkayıp kurulayın. Tuz ve karabiber serpin. Balıkları asma yaprağıyla sarıp pişirme kağıdı serilmiş fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine limon dilimleri dizip, zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.

Not: Fırındaki balıkların her tarafını beşer dakika pişirin. Maydonozları ince ince kıyın zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra fırından çıkan balıklarınızın üzerine gezdirin.

