



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ALABALIK

MALZEMESİ:

4 alabalık

75 gr. kuru üzüm

75 gr. badem

katiyağ

1 çay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı tarçın

karabiber

tuz.

Kuru üzümleşi yıkayın. Bademleři soyup, ortadan ikiye ayırın ve kızdırılmış yağda pembeleştirin. Üzerine kuru üzümleşi, kimyonu ve tarçını katıp karıştırarak 1 dakika pişirin. Fırın tepsisine alüminyum folyo yayın ve temizlenmiş, tuzlanmış ve biberlenmiş balıkları üzerine yerleştirin. Hazırladığınız karışımı balıkların üzerine yayın. Alüminyum folyoyu kenarlarından sıkıca kapatıp 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
