



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLAVA YUFKASINDA BALIK FİLETO

10 adet baklava yufkası  
1 çorba kaşığı tereyağı  
500 gram balık filetosu  
4 adet defneyaprağı  
Tuz  
Karabiber

Baklava yufkalarından iki-üç tanesinin arasına yağ sürüp balık filetosundan bir parça alıp üzerine koyun. Defneyaprağını, tuz ve biberle lezzetlendirin. Yufkayı etrafına sarın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında yufkanın üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak servis tabaklarına alıp ikram edin.

