



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA HAMURUNDA KREMALI BALIK

4 adet levrek fileto
3 adet soğan
200gr. beyaz balık eti
200gr. krema
1 kaşık margarin
16 yaprak baklava hamuru
Tuz

Levrekleri tavada pişirin ve soğumaya bırakın.

Soğanları piyazlık doğrayın ve kızdırılmış margarinde soteleyin ve soğumaya bırakın.

Beyaz balık eti ve kremayı rondoda çekip balık macununu yapın.

Baklava hamurunu tezgaha serin. Üzerine balık macunu sürün, levrek filetosunu koyun. Filetonun üzerine soğan sotesini ekleyin ve tekrar balık macunu sürüp baklava hamuruyla kapatınız.

Yağlanmış bir fırın kabında 180 derecede 12 dakika kadar pişiriniz.