



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAKLAVA YUFKASINDA MEZGİT

15 adet baklavalık yufka  
500 gram balık filetosu (kılçıksız mezgit donmuş)  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Sosu için:  
1 demet maydanoz  
3 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 limon

Baklavalık yufkayı uzun şeritler halinde kesin. İçi için balıkları koyup sarın. Fırın tepsinine dizip üzerine erimiş tereyağı sürün. Tepsiye dizip 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada sosu için limon suyu, ezilmiş sarımsakları, zeytinyağında karıştırıp hazırlayın. Sosla birlikte servis yapın.

