



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK DOLMASI

Genelde kefal balığıyla yapılır ama siz istediğiniz balıkla yapabilirsiniz balıkları ayıklarken karın kısımlarını tamamen kesmemeye özen göstermelisiniz karın kısmına dolma malzemelerini rahat doldurabilmek için dolma malzemeleri ise taze soğan maydanoz dereotu nane ve pirinçtir göz kararıyla hazırladığınız içi balığın karnına doldurup iri iri dikin borcama dizip üzene limon dilimleri taze soğan pataes ilave edip aliminyum folyeyle sarın 2 su bardağı su ilave etmeyi unutmayın servisten önce karnındaki ipleri kesip servis yapın.

---