



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK GÜVECİ

1 kg. balık
4 baş soğan
1 kaşık yağ
1 fincan sirke
tuz
3 defne yaprağı

Alınan balık küçükse bütün olarak, büyükse dilimlenmiş olarak kullanılır. Balıkları temizleyin. Soğanı doğrayıp 1 kaşık yağda pembeleştirin. Yarısını güvecin ya da alüminyum bir tencerenin dibine döşeyin, üzerine balıkları yerleştirin. Soğanın diğer yarısını da balıkların üzerine döşeyin, 1 fincan sirke, su ilave ederek orta hararetli fırında pişirin. Fazla soğutmadan sofraya getirin.