



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK İSKENDER

1 adet alabalık  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet iri domates  
1 adet sivri biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet patates  
Kızartma yağı

Domates kabaca doğranır, bir küçük fırın kabına konur. Üzerine parça parça tereyağı, az tuz konur, alabalık yerleştirilir. Biraz daha tereyağı konur. Fırına yerleştirilir, 200 derece fırında pişirilir. Balık alınır, alttaki domates dilimleri çatal yardımıyla ezilir. Sonra balık temizlenir domatesin üzerine atılır ve bir taşım kavrulur. Servis tabağına kızarmış patates konur. Üzerine balık yerleştirilir.