



## BALIK PAPAZ YAHNİ (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 adet büyük tatlı su balığı  
1 kg. kuru soğan  
1 kg. domates  
Tuz  
Karabiber

Balıklar temizlenip bir kenarda bekletilir. Soğanlar ay gibi ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulurken kabuğu soyulmuş domatesler de küçük parçalar halinde ilave edilip bir kaç dakika döndürülür. Tuzu ve karabiberi ilave edilerek bir tepsinin altına bu karışımın yarısı, üzerine balıklar ve tekrar üzerine soğan ve domatesler konup yeteri kadar sıcak su ilavesi ile önceden ısıtılmış fırına verilir.



Fotoğraf "ümkiye" tarafından gönderildi. 24.12.2018