



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIK PAPAZ YAHNİSİ (İZNİK BURSA)

İzmit Belediyesi

- 1 Adet Sarı Balık
- 1 Baę Maydanoz
- 1 Baę Yeşil Soğan
- 1 Bardak Un
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Domates
- 1 Kaşık Domates Salçası
- Nane
- Kekik
- Tuz
- 1 Adet Limon

Balık ayıklandıktan sonra avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılarak bir akşam öncesinden zeytinyağı, tuz ve kekik ile marine edilir.

Tavaya zeytinyağı dökülür, balıklar una bulandıktan sonra tavada, kızartılır, kızarmış balıklar tepsiye alınır, balıkların üzerine yeşil soğan ve maydanoz doğranır, domates ve limon halka şeklinde büyük dilimler halinde kesilerek üzerine yerleştirilir.

Zeytinyağı, su ve domates salçası karıştırılarak hazırlanan sos balıkların üzerine dökülür, üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

