



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PİLAKİ

THY Skylife

- 1 kilo balık (yukarıdaki çeşitlerden)
- 2 adet domates
- 2 baş soğan
- 1 adet limon
- ½ baş maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- ¼ çay kaşığı tarçın
- ¼ çay kaşığı karanfil
- 1 çay kaşığı tuz

Balıkları temizleyip yıkayın. Temizlenen balıkları dilim dilim doğrayın. Baharatları ve halka halka doğranmış domatesi, soğanı, maydanozu karıştırıp hazır edin. Bu karışımın yarısını kenarları yüksek bir tepsiye döşeyin. Üzerine balıkları dizip kabuğu soyulmuş limonu halka halka doğrayıp kalan sebzelerle beraber balıkların üzerine dizin. Üstüne zeytinyağı döküp fırına verin ve 40-45 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca tabaklara alıp üzerine limon sıkarak servis edin. Dilerseniz soğuk olarak da servis edebilirsiniz.

