



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARBUNYA BALIĞI BUĞULAMA

- 1 kg orta boy barbunya balığı
- 4 orta boy domates (kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş)
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1/2 limon (4-5 dilim halinde)
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- 1 defne yaprağı
- 1/2 su bardağı su
- 60 gr acı krema
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Balıkların pullarını bir bıçakla hafifçe kazıyarak temizleyiniz. Karınlarını yararak barsaklarını ve solungaçlarını çıkarınız. Kuyruk ve kanatlarını da kesip attıktan sonra, iyice yıkayınız. Tuzlayıp üstlerine 3 çorba kaşığı limon suyu serpererek bir kenara koyunuz. Bir fırça ile, balıkları alabilecek geniş bir kaba, eritilmiş tereyağı sürünüz. Kabi iyice yağladıktan sonra, en alta barbunyalari, üstüne limon ve domates dilimleri ile defne yaprağını yerleştiriniz. Salçayı, suyu ve acı kremayı döküp, orta sıcaklıkta fırında 20 dakika pişiriniz. 20 dakika sonra, balıklar pişince, kabi fırından alıp, sosunu ayrı bir kaba süzünüz. Harlı ateşte sosunu çektirip (sos en az 1/4'ini çekmelidir), kıyılmış maydanozu kaba ekleyiniz. Bir iki kez karıştırdıktan sonra kabi ocaktan alınız. Balıkları ve sosu ayrı ayrı, sıcak olarak servis ediniz.