



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA BALIĞI PRİNTANİYE

1 kg barbunya  
4 adet domates  
1 adet patlıcan  
3 adet patates  
1/3 bardak zeytinyağı  
Yarım demet maydanoz  
3 dis sarımsak  
3 tane yeşil sivri biber  
1 tatlı kaşık kekik  
1 adet defne  
Tuz  
Karabiber

Balıkları temizleyip yıkayın. Tüm soyulmuş patlıcan ve patatesleri 1 parmak kalınlıkta yuvarlak dilimlere, soğan, sarımsak, yeşil biber ve 2 domatesi de ufak parçalara doğrayıp fırın tepsisine veya güvece yerleştirin. Kiyilmiş maydanoz, defne, kekik, tuz, karabiber, zeytinyağı ve limonu da ilave edin. Bunların üzerine barbunyayı yarıya kadar gömerek yerleştirin. Orta ısıda bir fırında pişirin. Limon ilavesiyle servise sunun.