



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞEMELLİ LÜFER

2 adet lüfer
1 adet kuru soğan
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Tuz ve karabiber

Tavaya tereyağı ve un konur, kavrulur. Sararınca soğuk süt, tuz ve karabiber katılır, muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Balıklar temizlenir, birkaç yerine çizik atılır. Tek balıklık toprak kaba konur. Üzerine piyaz şeklinde doğranmış soğanın yarısı konur, az tuz serpilir. Başemel sosun yarısı gezdirilir. Diğer lüfere de aynı işlem uygulanır. 200 derece fırında, başemel sos kızarana kadar pişirilir.