



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ MEZGİT

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 parça mezgit fileto
6 parça beyaz peynir
1 adet domates
2 adet yeşil biber
1 bardak hazır çiğ krema
Tane karabiber

Balıkları yıkayın. Isıya dayanıklı cam bir kaba sıralayın. Her balık parçasının üzerine önce kibrit kutusu büyüklüğündeki peynir dilimlerini, sonra halka şeklinde doğradığınız domatesleri ve yeşil biberleri yerleştirin. Üzerine karabiber serpiştirin. Son olarak kremayı gezdirin. 175 derecedeki fırında peynirler eriyip, balıklar pişene kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

