



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ BARBUN BUĞULAMA

4 adet barbun
100 gr. margarin
6-7 sap maydanoz
1 adet soğan
4 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Biberiye
Yarım limon
2 adet defne yaprağı

Temizlenmiş barbunları bir cam kaba dizelim. Üzerlerine çok küçük doğranmış margarin ve ince kıyılmış soğan, maydanozu ekleyelim. İri doğranmış domatesleri, parmak kalınlığında doğranmış biberleri ve baharatları da ilave edelim. 180 derece fırında 5 dakika pişirelim. Balıkları fırından çıkaralım. Dilimlenmiş limonları ve defne yapraklarının üzerine dizelim. Tekrar fırına verip, 20 dakika daha pişirelim. Daha sonra sıcak olarak servis yapalım.