



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BALIK YUVASI

- 600 gram balık fileto
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet sarı biber
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı çiğ krema

Balıklerini uzun şeritler halinde kesin. Kuş yuvası görünümünde yuvarlak ve ortası boş bir şekilde fırın tersisine dizin. Tavada tereyağını eritin ve küp küp doğranmış biberlerin hepsini kıyılmış sarımsakla beraber içine koyup sote edin. Bu harcı 5 dakika kavurduktan sonra tepsideki balıkların ortasına paylaşın. Pamuklu bir iplikle açılmaması için balıkları bağlayın. Çiğ kremayı tepsinin dibindeki balıkların üzerine gelecek şekilde dökün. 1 su bardağı suyu da üzerine ekleyip 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Suyunu da biraz çekmiş olacaktır. Servis yapmadan önce ipleri kesip çıkartın. Sıcak olarak servis yapın.