



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLERİ KÂĞITTA

Yağlı kâğıt, 45x70 santim

2 adet iri domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkmış ve ince kıyılmış)

8 parça levrek

1 küçük soğan, ince kıyılmış

1/2 su bardağı ince doğranmış mantar

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

1 bağ kıyılmış maydanoz

8 adet dilbalığı filetosu

16 adet halka kalamar

1) Kâğıdın yarısını boyuna, diğer yarısının üzerine kapatıp fazla küçültmeden kalp biçimi kesiniz ve içini tamamen yağlayıp muhafaza ediniz.

2) Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkararak ince ince kıyınız.

3) Küçük bir tencereyi ateşe koyup kızdırınız. Sonra tereyağını, balıkları ve kalamarı koyup soğanı serpiniz.

Balıkları 1 dakika altüst ediniz

4) Sonra mantarı ve defne yaprağını, tuzunu ve domatesini ve balık suyunu ilâve edip ağzını kapatınız ve ağır ateşte 8 dakika pişirip balıkları başka bir kaba kırmadan çıkarınız.

5) Balığın kalan suyu 1 bardak olmalıdır. Fazla ise, biraz kaynatıp çektiniz ve ateşten alınız.

6) Tereyağını ve maydanozunu ilâve edip bir kere karıştırıp, kâğıda sarıp pişiriniz. Servis yapınız.