



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ ÜRÜNLERİ SANDIĞI

12 adet yağlı kâğıt, 24x24 santim boyutlarında  
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

Sandığın yapılışı:

- 1) Kâğıtları teker teker önünüze koyunuz ve 8 santimlik bir kısmını katlayıp, karşıdaki 8 santimlik kısmı da katlanmış kısmının üzerine katlayınız.
- 2) Önce üsteki katın, sonra da ortadaki katın 4'er santimini tersine kendi üzerlerine katlayınız.
- 3) Ortaya çıkan katlanmış kâğıdın 4 köşesini kendi içlerine muska gibi katlayınız ve katlı kısımları parmağınızla kuvvetlice eziniz.
- 4) Katladığınız kısımları, tam köşelerinden kâğıdın üzerine düzgünce yatırıp parmağınızla ezer gibi bastırınız.
- 5) Kâğıdı ortasındaki iki kattan hafifçe tutup yukarı kaldırınız ve kalkan her iki ucu bir kutu oluşturacak şekilde eziniz.
- 6) Diğer kâğıtları da aynen böyle hazırlayıp saklayınız.

Balıkların hazırlanışı:

- 1) Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkararak ince ince kıyınız.
- 2) Küçük bir tencereyi ateşe koyup kızdırınız. Sonra tereyağını, balıkları ve kalamarı koyup soğanı serpiniz. Balıkları 1 dakika altüst ediniz
- 3) 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.
- 4) Sonra bir tevzi tabağına veya tabaklara, kâğıt kutulara koyup diplerini erimiş yağla yağlayınız.
- 5) Balıkları içlerine taksim ediniz, sosunu üzerine döküp boş kutuları dolu kutuların üzerine geçirip kapatınız. Üzerlerini hafif yağlayarak, fırına sürüp 3-4 dakika pişiriniz.
- 6) Sonra fırından çıkararak kâğıt kutularla servis yapınız.