



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU FENER BALIĞI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg fener balığı
3-4 adet domates (4-5 parça kurutulmuş domates daha iyi sonuç verir)
4-5 sap taze fesleğen(kuru da olabilir)
5-6 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 adet soğan (ince doğranmış)
1 tutam kekik
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Balıklar su ürünlerinin hazırlanması bölümünde anlatıldığı gibi ayıklanır.

Domatesler rendelenir, kurutulmuş ise ılık suda yumuşatılarak kabukları yüzülür ve doğranır.

Soğan ve sarımsak zeytinyağında şeffaflaşana kadar pişirilir ve daha sonra domates, fesleğen ve kekik ilave edilerek pişirilir. Bu sos istenirse robottan geçirilebilir.

Balıklar yağlanmış bir tepsine yerleştirilir. 1 kaşık zeytinyağı, tuz, karabiber ve 1 kahve fincanı su ilave edilerek 180-200 °C fırında pişirilir.

Balıklar piştiğinde hazırlanmış olan sos üzerine dökülerek fırında 5 dakika daha pişirilir.