



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE TANE KARABİBERLİ İSTAVRİT

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg istavrit
4-5 adet domates (kabukları soyulup doğranmış)
1 adet soğan (doğranmış)
1 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 sap dereotu (doğranmış)
3-4 adet tane karabiber
Yarım limonun suyu
Tuz

Balıklar ayıklanır ve yıkanır.

Domatesler, soğan, sarımsak, zeytinyağı, dereotu, tuz ve tane karabiberler yağlanmış fırın tepsisine konulup üzerine balıklar dizilir.

Üzerine tuz ve limon suyu gezdirilir.

Önceden ısıtılmış 180-200 °C fırında pişirilir.