



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES VE TANE KARABİBERLİ İSTAVRİT

Malzemesi

8 Adet istavrit

3 Adet domates

1 yemek kaşığı Tamek biber salçası

1 Adet küçük boy soğan

Yarım diş sarımsak

2 Çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Tuz ve tane karabiber

Domatesleri, soğanı ve yarım diş sarımsağı blendırdan geçirin. 1 yemek kaşığı biber salçasını, 2 çorba kaşığı zeytinyağını, yarım çorba kaşığı kıyılmış dereotunu, tuz ve yeterince tane karabiberi ekleyin. Kaşıkla karıştırdıktan sonra küçük bir fırın tepsisine yayın. Temizlediğiniz ve bol suyla yıkadığınız istavritleri tuz ve limon suyuyla ovduktan sonra domatesli karışımın üzerine dizin. Orta ısı fırında balıkların üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin ve servis yapın.