



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BARBUNYA BALIĞI

MALZEMELER

Orta boy barbunya 8 adet

Tereyağı 1 Çorba kaşığı

Soğan 1 adet

Dolmalık biber 2 adet

Defne yaprağı 1 adet

Tuz

Karabiber

Dereotu

Biberiye

Limon

Yeşil Zeytin 16 adet

YAPILIŞI

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soğanları piyaz doğrayın. Dolmalık biberi sap ve çekirdekli kısmını çıkarıp attıktan sonra ince şeritler halinde kesin. Domatesleri kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri zar biçimi doğrayın. Barbunyaların pullarını kazıyıp karnını yarın. İç organlarını ve galsamelerini çıkarıp atın. Bol akar suyla yıkayın. Limonu ince dilimleyin. Küçük bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ erir erimez soğanı katıp 2 dakika ısk sık karıştırarak sote edin. Biberi ilave edip birkaç kere karıştırdıktan sonra domates, defne yaprağı, tuz ve karabiberini koyup 5 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Dereotunu ilave edip karıştırın. Barbunyaları Borcam'a yerleştirin. Üzerine biberiyeyi serpin. Domates sosunu balıkların üstüne döküp en üste de limon ve zeytinleri koyun Kabı ısıtılmış fırına sürüp 20-25 dakika pişirin. Kabı fırından alıp balıkları sıcak olarak servis yapın.