



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ KEKİKLİ İSTAVRİT BUĞULAMA

1 kg orta boy istavrit  
3 orta boy domates  
2 orta boy kırmızı soğan  
1 limon suyu  
1/2 Demet maydanoz  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

İstavritleri ayıklayıp yıkayın. Süzdükten sonra kekik, tuz, karabiber, limon suyu ve zeytinyağıyla bir saat kadar marine edin.

Fırın tepsisini biraz yağlayın. İnce halka biçiminde kestiğiniz soğan ve domateslerle tepsinize bir yatak hazırlayın ve üzerine ince doğradığınız maydanozları serpin.

Marine edilen istavritleri tepsinize dizin ve kalan halka kesilmiş soğan, domates ve kıyılmış maydanozu da üzerine ilave ettikten sonra zeytinyağı ve pul biberi de serpiştirin.

180-200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Servise çıkarın.

