



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KEFAL

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1,5 kg kefal balığı
4 adet kuru soğan
4 adet domates
2 adet yeşil acı biber
1 demet maydanoz
1 orba kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su
1 adet limon
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra yuvarlak dilimler halinde kesip tepsiye dizin. Küp şeklinde doğranmış soğanları ve baharatları balıkların üzerine serpiştirin. Halka halka doğranmış domatesleri üzerine dizin. Aralarına ince uzun kesilmiş biberleri yerleştirerek süsleyin. Domates salçasını sulandımp üzerine dökün. Maydanozları ince ince kıyın. Limonu sıkıp yarım bardak suyla karıştırın. Limonla maydanozu karıştırıp üzerine dökün. Fırına verip 45 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.