



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FENER KAVURMA

500 gram fener balığı (kuşbaşı olarak hazırlanmış)

1 adet kuru soğan

1 adet arliston biberi

10 adet mantar

Toz chili biber

Karabiber

Tuz

Zeytinyağı

Kekik

Balık suyu

Soğanı iri olarak doğrayıp zeytinyağında soteleyin.

Biberleri de çekirdeklerini temizledikten sonra iri bir şekilde doğrayıp tavaya ekleyin.

Mantarların saplarını ayırın ve kalan yuvarlak kısmını 4'e bölün. Tavaya ekleyip soteleme işlemine devam edin.

Üzerine de tuz ve karabiberi ilave edin.

Sebzeler renk değıştirince balık suyunu ekleyip çektirin.

Daha sonra fener balığını tavaya ilave edin.

Balık da kavrulduktan sonra bir miktar daha balık suyu koyun.

Kekik ve toz chili biberini de ekleyip biraz suyu kalacak şekilde pişirin.

