



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FESLEĞENLİ KOFANA

2 adet kofana fileto
1 ay bardağı zeytinyağı
Birkaç diş sarımsak
Tane karabiber
Taze fesleğen
Tuz

Öncelikle kofana filetolarının iki tarafını da tuzlayın. Üzerine sarımsak dişlerini yerleştirip tane karabiber serpin ve zeytinyağı gezdirin. Üzerini örtüp marine olması için bu şekilde buzdolabında 10- 15 dakika bekletin. Ardından, lüferleri dolaptan çıkarın. Bir adet kofananın bir yüzüne fesleğen yaprakları dizin. Diğer yüzünü de üzerine kapatın. İkinci kofanayı da bu şekilde hazırlayın. Kofanayı, kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.