



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BADEMLİ ALABALIK

5 adet alabalık
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
75 gr. badem
75 gr. kuru üzüm
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kimyon
Çeyrek çay kaşığı hindistancevizi
Yarım çay kaşığı tarçın
1 adet portakal

Alabalıkların içini dışını tuzlayın.Bademleride kaynar suya atıp biraz bekletip kabuklarını soyun.Sonra ikiye bölün. Fırın kabının içine aliminyum folyo koyup balıkları yerleştirip üzerini folyo ile kapatın. Fırını 180 dereceye getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın.Bademleri kızartın.margairini ilave edip üzümle kimyonhindistan cevizi rendesi tarçın ilave edip pişirin. Bı sosu balıkların üzerine gezdirip fırında 20-25 dakika pişirin. Portakala dilimleri ile servis edin.

