FIRINDA BALIK VE YANINDA KOSKA HELVA

2 adet balık (Mevsimine göre, çupra, levrek, palamut bu tarife yakışan balıklardır. İster ayıklanmış ister fileto olarak tarif uygulanabilir. Somon da kullanılabilir, somon ile yapıldığında birkaç saat sosta marine etmek balığın lezzetini arttıracaktır.)
1 adet kuru soğan
2 adet patates
1 adet limon
Zeytinyağı
Defne yaprağı
Tane karabiber
Tuz

Fırın tepsisine fırın kâğıdı serin.
Patates ve soğanları soyup halka halka doğrayın ve fırın kağıdının üzerine tepsinin tabanını kaplayacak şekilde dizin.
Balıkları patates ve soğanların üzerine yatırın.
Balıkların üzerine ve içine yuvarlak dilimlediğiniz limonları, defne yapraklarını dizin.
Balıkların üzerine ve yanlarına da patates, soğan koyabilirsiniz.
Balıkların üzerine tane karabiber ve tuz serpin, zeytinyağı gezdirin.
Dilerseniz damak zevkinize göre başka sebzeler ile çeşitlendirebilirsiniz.
Fırın kâğıdı ile balıkların üzerini kapatın, alttaki kağıtla birbirine tutturup kenarlarını kıvırın. Böylece balık kendi buharıyla pişecek, suyunu koruyacak ve kâğıdın içindeki tüm aromalar buharla balığın her yerine eşit dağılacaktır.
Önceden ısıttığınız 200 derece fırında 30-40 dakika (fırınınızın özelliğine göre) pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138338 • adı:Fırında Balık ve Yanında Koska Helva • gönderen:pir sultan • indirme tarihi:23.05.2024 - 08:31