



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ÇAMFISTIKLI BARBUNYA

3 çorba kaşığı çam fıstığı (kavrulmuş / ince doğranmış)
2 çorba kaşığı taze ekmek (ufalanmış)
1 su bardağı maydanoz (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı sumak
1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
18 adet bütün barbunya balığı (her biri 120 gr.)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı Karabiber
Tuz

Çam fıstıklı sumak sosunu hazırlamak için, bütün malzemeyi karıştırın. Balıkların filetosunu çıkarın, hafifçe tuzlayıp biberleyin. Balık filetolarının yarısını derileri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin, üzerlerini sumak sosuyla kapladıktan sonra kalan filetoları derileri üste gelecek biçimde kapatın. Ortaları hafifçe pembeleşinceye kadar, fırında 180 derecede pişirin. Her tabağa üçer fileto yerleştirin, üzerlerine kızdırılmış tereyağı gezdirin, sumak serpip sıcak olarak servis yapın.