



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA CEVİZLİ BALIK

1 adet balık (1,5 kg beyaz etli balık)
300 gr ceviz içi
10 diş sarımsak
1 demet maydanoz ve kişniş
1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 limon suyu
7 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
su
tuz
biber

Balığı temizleyip yıkayın. Bir kaba yağı, kıyılmış sarımsak, ceviz içi, kişniş ya da maydanoz, acı biber, tuz, karabiber limon suyu ekleyin, iyice karıştırın. Balığı bir fırın kabına koyun, üzerine yağlı karışımı dökün. Fırın kabını 180 derece ısıtılmış fırında 30-40 dakika kadar pişirin.