



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DEFNEYAPRAKLI LEVREK

6 Adet Levrek
5 Adet Kuru Soğan
4 Adet Patates
Yeteri kadar Tane Karabiber
Yeteri kadar Defne Yaprığı
2 Adet Limon
100 gr sıvı yağ
Tuz

Levrekleri iyice temizleyip yıkayın.

Patatesleri ve soğanları halka halka doğrayın.

Fırın tepsini yağlayın. Patateslerin üçte ikisini tepsiye dizin.

Üzerlerine aynı miktarda soğanları yayın. Bunların üzerine de balıkları dizin.

Kalan patatesleri, soğanları, dilimlenmiş limonları, tane karabiberleri, defne yapraklarını balıkların üzerine yayın. Üzerlerine yağ gezdirin.

En üste biraz tuz serpin, tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın.

Önceden ısınmış 200 derece fırında 45-60 dakika pişirin (son 5-10 dakika balıkların üzeri kızarsın diye folyoyu açarak pişirin).

