



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMATESLİ LEVREK

- 1,5 kg levrek
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 1 adet limon
- 2 adet defne yaprağı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Levrekler temizlenir, takoz şeklinde doğranır, bir tepsiye dizilir. Üzerine daire şeklinde doğranmış , domates, soğan ve limon yerleştirilir. Defne yaprakları konur. Tuz serpilir. Su ve zeytinyağı gezdirilir. 200 derece fırına verilir, yarım saat kadar pişirilir.