



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA FENER BALIĞI

Fevziye Sürmeli

4 parça fener balığı fileto
1,5 su bardağı közlenmiş patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı süt
2 adet taze fesleğen yaprağı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tavada eritin ve içine unu ekleyip kavurun. Sütü ekleyip karıştırın ve patlıcanları da keleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Oval bir fırın kabına hazırladığınız beğendiği yayın. Üzerine fesleğen, ve balıkları dizin. Balıkların üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin ve ılık olarak servis edin.

