



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI ALABALIK

- 2 orta boy alabalık
- 1 su bardağı sirke
- 1 küçük boy kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 büyük boy domates
- 3 çorba kasığı tereyağı
- Tuz
- 1 su bardağı kaşar rendesi

Bir tavada bir kaşık tereyağı ile küp doğranmış soğan, kalın halkalar şeklinde doğranmış sivri biber ve kabukları soyulup küp doğranmış, domates eklenerek sotelenir. Bu arada balıklar sirkeli suda onbeş dakika bekletilir. Yağlanmış fırın tepsisine balıklar alınır üzerine ve yanlarına sotelenmiş sebze eşit bir şekilde konulur. İki çorba kaşığı tereyağı eritilip balıkların ve sebzelerin üzerine gezdirilir ve yarım çay bardağı su ilave edilerek fırına verilir. Balıklar pişince balık fırından alınır ve üzerine kaşar rendesi serpilip tekrar fırına verilir. Kaşar eriyince balıklar fırından alınır ve servis yapılır.

