



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI MEZGİT FİLETO

Pınar Mezgit Fileto
1 Su Bardağı
Pınar Krema
1 Limon Kabuğu Rendesı
Yarım Limon Suyu
Dereotu
1 Dal Taze Soğan
Tuz
Karabiber

Bir kap içerisine krema, limon kabuğu rendesi, limon suyu, ince ince kıyılmış dereotu, taze soğan, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Fırın kabının zeminine sosun yarısını ekleyin.

Mezgit filetoları fırın kabına alıp sosun geri kalanını üzerine ekleyin.

Önceden ısıttığınız 200 °C fırında 15-20 dakika pişirin.

