



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA LEVREK

Orta boy levrek (kişi sayısına göre)  
1 adet kuru soğan (2 balık için 1 tane)  
1-2 adet domates  
1 adet limon  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz  
Defne yaprağı (isteğe göre)

Levrekler iyice temizlenip yıkanır. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir ve süzölen levrekler tepsiye alınır. Balıkların içinde biraz zeytinyağı gezdirilir ve tuz, karabiber serpilir. Soğan, domates ve limonu dilimleyerek balıkların içine yerleştirilir. 160 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 - 50 dakika arasında pişirilir.

