



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LEVREK

Denizli İl Tarım Müdürlüğü

2 tane levrek balığı
2 tane domates
Yarım fincan zeytinyağı
1 limon
2 tane orta boy patates
Tuz
2 tane orta boy soğan
Karabiber
2 tane kırmızı biber
İsteğe göre 1-2 dal maydanoz

Öncelikle levreklerin içini güzelce temizleyip pulları iyicene kazıyın.
Ardından balığın gövdesinde iyi pişmesi için bıçak ile çok derin olmayacak biçimde yarık açın.
Soğan suyu, tuz ve karabiber karışımını balığın içine ve dışına sürün.
Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt yerleştirip balıkları yağlı kağıdın üstüne sırası ile dizin.
Halkalar halinde kesilen soğan, patates, limon, kırmızı biber ve domatesleri tepsinin içine güzelce yerleştirin.
Daha sonra isteğe göre tekrardan tuz atıp zeytinyağı ile karıştırılmış limon suyu karışımını balığın üstüne dökerek tepsiyi fırına verin.
En son balıklar piştikten sonra fırından alarak servis tabağına koyun.

