



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATESLİ DÜLGER BALIĞI

400 gram dülgere balığı  
3 büyük boy patates  
3 büyük boy soğan  
Taze nane  
2-3 diş sarımsak  
1 defne yaprağı  
İnce dilimlenmiş limon  
2 kaşık zeytin yağı  
50 gram eritilmiş tereyağı

Balıkçınızdan balığınızı fileto halinde alın ve yıkayıp, suyunun süzülmesi için bir kenara alın. Soğanlarınızı da halka şeklinde keserek zeytinyağı ile yağlamış olduğunuz fırın tepsinizin üzerini kaplayın. Patateslerinizi kabuklarını soyduktan sonra olabildiğince ince bir şekilde halka halka kesin ve soğanlarınızın üzerine yerleştirin.

Artık balığınızı yapmış olduğunuz bu yatağın üzerine yerleştirebilirsiniz.

Balığınızın üzerine taze çekilmiş karabiber ve tuz serpin.

Balığınızın üzerine birkaç dilim limon ve bir defne yaprağını kırarak koyun.

Tekrar ince dilimlenmiş patateslerinizi balığınızın üzerine yerleştirin.

Sarımsaklarınızı balığa değmeyecek şekilde tepsinizin muhtelif yerlerine koyun ve erimiş tereyağını balığınızın üzerinde gezdirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.

Üzerine taze nane serpererek servis yapınız.

