



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ LEVREK

- 1 adet 400-600 gr levrek
- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 3-4 diş sarımsak
- Yarım limon
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Tutam tane karabiber ve biberiye (Üzerine serpmek için)
- 1 Tutam Tuz

Fırın kabının ortasına temizlenmiş ve yıkanmış levrek balığını yerleştirin. Soyduđunuz ve ince ince doğradığınız patatesleri de etrafına dizin. Domatesleri küp küp doğrayıp balığın üzerine serpiştirin. Sarımsakların kabuğunu soyun ve balığın ve patateslerin üzerine gelecek şekilde serpiştirin. Soğanın kabuğunu soyun, iki ya da dört parçaya böldüğünüz soğanı da balığın etrafına dizin. Yarım adet limonu bir kenara koyun. Bu şekilde hazırlamış olduğunuz balığın üzerine tane karabiber ve biberiye serpip biraz zeytinyağı gezdirin. Tuzunu ayarladığınız balığın ağızını yağlı kağıt (benim kullandığım borcam kapaklıydı) ile kapatıp 20 dakika kadar fırınlayın. Daha sonra kapağını açıp patatesler kızarana kadar pişirin, servis edin.