



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİSİ BALIĞI

1 KG PİSİ BALIĞI
1 ADET SOĞAN
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 ADET DOMATES
TUZ
SOS İÇİN:
2 ÇAY BARDAĞI KREMA
1 ÇORBA KAŞIĞI SOYA SOSU
ÜZERİNE:
1 ÇAY BARDAĞI RENDELENMİŞ KAŞAR

Balığın filetosunu çıkarın ve filetoları döverek inceltin. Üzerlerine tuz serpin. Kiyılmış soğanı margarinde kavurun. Üzerine kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ilave edip kavurmaya devam edin. Hazırladığınız harcı filetoların içine paylaşın ve her birini sarıp, top haline getirdikten sonra güveç kabına yerleştirin. Sos için krema ve soya sosunu karıştırın. Balık topların üzerine gezdirin. En üste de rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın