



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PORTAKALLI LEVREK

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Tatlı Kaşığı

Karabiber 1 Tutam

Portakal 1 Adet

Levrek 1 Adet

COOK Yağlı Pişirme Kağıdı 1 Adet

Portakalın kabuğunu rendeledikten sonra ortadan kesip yarısının suyunu kesin. Diğer yarısını da ince dilimleyin. Levrek filetolarını yağladıktan sonra sıktığınız portakal suyunu bir kaşık yardımı ile üzerine dökün. Karabiber ile rendelediğiniz portakal kabuklarını da serpip dilimlediğiniz portakalları koyup diğer fileto parçasını üzerine kapatın.

COOK Yağlı Pişirme Kağıdını, balığın tamamını kapatacak şekilde kesip balığı yerleştirin ve kenarlarını sıkıca kıvrıp fırın tepsinize koyun. 180 derece ısıdaki fırında 20 dakika pişirip servis yapın.

