



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOSLU BALIK BUĞULAMA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet patates
- 1 Adet soğan
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Avuç defneyaprağı
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Adet Domates
- 1 Adet limon
- 3 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı sumak
- 2 Adet balık çeşidi

Balıkları temizleyip yıkayınız. sos için SANA MARGARİNi eritip salçayı kavurun biraz limon suyu ekleyip ocaktan alın patatesleri soyup dilimleyiniz. üzerlerine biraz tuz serpiniz, Patatesin üzerine balıkları yerleştiriniz tuz serpiniz. Aralarına soğanları, sarımsağı ve tane karabiberi yerleştirin, Domatesleri dilimleyerek üstüne yerleştirin. Halka şeklinde doğradığınız limonları da ilave edin. Defneyaprağını koyun. En son olarak ta hazırladığınız sosu üzerinde gezdirin balıkların kurumaması için.