



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSLU BALIK

1.5 kg levrek

Sosu için:

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 adet büyük boy soğan

4-5 adet kırmızı biber

4-5 adet yeşil biber

1 adet domates

1 tepeleme yemek kaşığı salça

Tuz

1 çay bardağı su

Soğanı yemeklik doğrayarak tavamıza alalım. Daha sonra iri iri doğradığımız kırmızı ve yeşil biberi de ekleyelim. Domatesimizin kabuğunu soyup doğrayalım ve tavamıza ilave edip bir iki karıştıralım. Domates salçamızı da ilave ederek kavuralım. Son olarak tuzunu ve suyu da ilave edelim ve kaynamaya bırakalım. 1-2 dakika kaynayan sosumuzu ocaktan alalım ve fırın kabına boşaltalım. Balıklarımızın üstte kalacak yüzünü de sosa batırarak yerleştirelim. Hazır hale getirdiğimiz balıklarımızı fırına yerleştirelim ve 200 derecede üzerleri kızarana kadar pişirelim.

