



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA USKUMRU

- 4 adet uskumru
- 1 adet kuru soğan
- 8 adet cherry domates
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 2 dal biberiye
- Sosu için:
 - 1 adet limonun suyu
 - 1 adet portakalın suyu
 - 5 yemek kaşığı zeytinyağı
 - Yarım tatlı kaşığı sumak
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı tuz

Balıkları temizleyip yıkayın ve kurulayın.

Fırın kabına aralıklı olarak yerleştirin.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın, limonu ince ince dilimleyin, sarımsakları soyun.

Soğan, sarımsak, limon, cherry domates ve biberiyeyi balıkların aralarına yayın.

Sos için olan malzemeleri sıkıştırıp fırındaki malzemenin üzerine gezdirin.

Üzerini pişirme kağıdıyla kapattığınız balıkları 200 derecede ısıttığınız fırına verin.

20-25 dakika kadar pişirdiğiniz balıkların üzerinde pişirme kağıdını alıp bir 10-15 dakika daha pişirin.

Sıcak servis edin.

