



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GARNİTÜRLÜ SUDAK

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1/2 kg sudak  
1 su bardağı hazır garnitür (bezelye, patates, havuç karışımı)  
1 kahve fincanı taze kaşar peyniri (rendelenmiş)  
Un  
Krema için :  
1 su bardağı krema  
1 tatlı kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Sudaklar fileto edilir.

Balık filetoları una bulanarak kızartılır.

Krema listesindeki tüm malzemeler koyulaşana kadar pişirilir.

Yağlanmış fırın kabına sırasıyla balık, garnitür, krema ve kaşar konup 180 °C'deki fırında üzeri kızarana pişirilir.