



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZENE PÜRELİ FENER BALIĞI

Eyüp Sevinç

800 gr fener balığı  
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
2 büyük rezene  
4 adet kabak  
4 adet havuç  
4 adet patates  
2,5 yemek kaşığı tereyağı  
Frenk soğanı  
Tuz  
Karabiber  
Taze kekik

Fener balıklarını temizleyin. Tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında 3-5 dakika hafifçe pişirin. Tuz ve karabiberini ekleyip bir fırın kabına alın ve 12 dakika fırınlayın. Rezeneyi haşlayıp 50 gr tereyağı ve bir miktar tuz ile karıştırarak püre haline getirin. Haşlanmış sebzeleri küp küp doğrayıp kalan tereyağında sote edin. Fırından çıkan fener balığını rezene püresi üzerinde, sote sebzeler eşliğinde taze kekik dallarıyla ve Frenk soğanı ile süsleyerek servis edin.

