



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLEN BALIK

- 1 adet büyük patates
- 1 adet domates
- 50 gram kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 4 dal dereotu
- 1 su bardağı su
- 4 adet beyaz etli balık fileto

Domates ve patatesi iyice yıkayıp kabuklarını soyun. Domatesin çekirdeklerini çıkarın. Her ikisini de ince dilimleyin. Fırın kabına bir domates dilimi bir patates dilimi şeklinde sırayla dizin. Üzerine tereyağı koyup rendelenmiş peyniri serpin. Hazırladığınız malzemenin üzerine yarım su bardağı su ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Diğer tarafta beyaz etli balık filetoları ızgarada pişirin. Fırında pişirdiğiniz garnitürü servis tabağına alın. Balık filetoyu yanına yerleştirin. Balık filetonun üzerini zeytin, kırmızı dolmalık biber, maydanoz ve dereotu ile balık şeklinde süsleyin. Limon ile servis yapın.

