



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ALABALIK

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

5 adet alabalık
3 adet patates (yuvarlak şekilde doğranmış)
1 adet soğan (piyazlık doğranmış)
3 adet domates (kabukları soyulup doğranmış)
4-5 adet çarliston biber (doğranmış)
3-4 yemek kaşığı limon suyu
10-12 adet mantar (doğranmış)
Defne yaprağı
3-4 diş sarımsak (doğranmış)
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı kapari
Tuz
Karabiber

Balıklar hazırlanarak fileto yapılır.

Yağlanmış bir güvece veya borcam kaba, önce patatesler, sonra soğan, domates ve biberler, mantarlar yerleştirilir, zeytinyağının yarısı gezdirilip balıklar da üzerine dizilir.

Balıkların üzerine sarımsak dilimleri, defne yaprakları ve kapariler konarak üzerini örtecek kadar su, kalan zeytinyağı ve limon suyu ilave edilip tuzu, biberi eklendikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 °C fırında pişirilir.

Not: İstenirse bu yemeği tencerede ocak üzerinde pişirmek te mümkündür.

