



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ALABALIK

2 yemek kaşığı süzme yoğurt
3 diş sarımsak
10 adet ceviz
10 adet kavrulmuş çam fıstığı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı nane
4 adet alabalık
2 yemek kaşığı margarin
yarım bağ taze kişniş

Önce cevizlerinizi ve kavurulmuş çam fıstıklarınızı bir poşete koyarak dövün ve toz haline getirin daha sonra yoğurt,dövmüş sarımsak,sıvı yağ,limon suyu ve naneyi ve taze kişnişi ekleyerek mayonez kıvamına gelinceye kadar karıştırın.yağlanmış alabalık güveç kaplarınızı alabalıkların iç kısmı yukarıda kalacak şekilde dizin.eritilmiş 2 yemek kaşığı sana klasik margarinle alabalıkların iç kısımlarını yağlayın.tataror sosuyla soslayın.200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında balıklarınız kızarana kadar pişirin.