



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE BALIK

500 gram balık filetosu
4 çorba kaşığı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram taze kaşar peyniri
1 çay bardağı süt
3 diş sarımsak
1 patates

Balık filetolarını şerit şeklinde kesin. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Tereyağını eritip içine çiğ kremayı ekleyin. Kaşar peynirini, haşlanmış patatesi ve sarımsağı rendeleyin, sütle karıştırın. Daha sonra tüm malzemeyi fırın kabına aktarın 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis yaparken üzerine kıyılmış maydanoz ekleyin.