



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE FENER BALIĞI

1 kg fener balığı  
25 gr yağ  
1 adet kuru soğan  
2 adet kırmızı biber  
2 adet domates  
4 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
3 adet defne yaprağı

Soğanlarımızı ve kırmızı biberlerimizi iri olacak şekilde doğrayalım. Tavadaki kızdırdığımız yağımızın içine, karabiber, defne yaprağı, soğan, sarımsak ve biberleri atıp, kısık ateşte ağzı kapalı olarak pişmeye bırakalım. Kendi suyunu salıp, daha sonra çekene kadar bekleyelim. Tuzunu bu noktada ekleyebiliriz. Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında güveçlerimiz ısındı, soğanlı-biber karışımımız pişti, balıklar buzdolabında bizi bekliyor. Isınan güveçlerimize karışımı pay ettikten sonra, fener balığını, karışımın içine gömülecek gibi yerleştirelim. Toplam 10-15 dakika kadar sürecektir pişmeleri, süre büyüklüklerine bağlı değişir.