



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE KAŞARLI ALABALIK DİLİMLERİ

4 ADET ALABALIK  
150 GR RENDELENMİŞ KAŞAR PEYNİRİ  
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN  
1 TATLI KAŞIĞI PUL BİBER  
1 TATLI KAŞIĞI TUZ  
2 ADET YEŞİL BİBER  
1 ADET KÜÇÜK BOY KURU SOĞAN  
3 DİŞ SARIMSAK  
2 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ

ALABALIKLARIN DIŞ DERİSİNİ SOYUP DİLİMLERE AYIRIN. BİR KABIN İÇİNE KURU SOĞANLARINIZI, YEŞİL BİBERLERİNİZİ DİLİMLEYEREK KOYUN. SARIMSAKLARI SOYUN VE DİLİMLEYEREK SOĞANLARIN ÜZERİNE EKLEYİN. İÇİNE PUL BİBER VE TUZ EKLEYİN. SIVI YAĞI, DİLİMLENMİŞ ALABALIĞI EKLEYİN. TÜM MALZEMİYİ KARIŞTIRIN VE 1 SAAT BUZDOLABINDA BEKLETİN. MİNİ GÜVEÇLERİNİZİ MARGARİNLE YAĞLAYIN. İÇİNE BALIKLARI DİĞER MALZEMELERLE BİRLİKTE PAYLAŞTIRIN. FIRINDA KIZARTMAYA BAŞLAYIN. ÜZERİ KIZARTMAYA BAŞLAYAN BALIĞINA KAŞAR PEYNİRİ RENDESİNİ EKLEYİN. KAŞARLARINIZ ERİYİNCE YEMEĞİNİZ SERVİSE HAZIRDIR.