



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KIRLANGIÇ

- 1 kg kırlangıç balığı (derisi soyulup dilimlenmiş)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 büyük soğan (kalınca doğranıp halkalara ayrılmış)
- 4 domates (enlemesine dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 limon (ince dilimlenmiş)
- 6 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 su bardağı balık suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir tavada zeytinyağı kızdırıp soğanları ekleyerek 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Domatesleri katıp 5 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp karışımın yarısını bir güvece aktarınız.

Balıkları üstüne yerleştirip tuz ve biberi serpiniz. Tavada kalan domates ve soğan karışımını kaşıkla güveçteki balıkların üstüne döküp limon dilimleri ve zeytinlerle süsleyiniz. Maydanozu serpip üstüne balık suyunu dökünüz.

Güvecin üstünü örtüp fırında 30-40 dakika, çatalla batırıldığında balıklar rahatça dağılacak hale gelene kadar pişiriniz. Yemeğinizi sıcak olarak güvecinde servis ediniz.