



GÜVEÇTE SEBZELİ LÜFER

- 1 adet kereviz
- 1 kg lüfer
- Tuz
- Karabiber
- 2 yaprak defne
- 2 adet patates
- 3 adet havuç
- 1 adet limon
- İsteğe göre maydanoz
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 100 gr yağ

Sebzelerin hepsini doğrayın, bir tencere içinde yağda kavurun sebzeler ölsün. Balıkları yıkayarak tuz ve biber serpin fırın tepsisine dizin. Üzerine sebze harcını, kıyılmış maydanozu ve yuvarlak dilimlenmiş limonu yerleştirin. (soğanı da halka şeklinde doğramış olun) yarım bardak kadar da su gezdirerek aralara defne yaprağı koyun ve fırında pişirin.

