



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TEREYAĞLI ALABALIK (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Adet Alabalık
- 1 Adet Küçük Domates
- 1 Adet Sivri Biber
- 2 Adet Elma Dilimi Patates
- 4 Adet Taze Mantar
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Ezilmiş Sarımsak
- 1 Dal Biberiye
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Güveç kabının her tarafına tereyağı sürülür. Temizlenmiş olan alabalık pişirme kabına yerleştirilir. İki tarafına bıçakla uzunlamasına çizik atılır. Açıkta kalan boş yerlere diğer malzemeler yerleştirilir. Tuz eklenip yaklaşık 250 derecelik fırına sürülür.

Not: İsteğe göre alabalık, kaşar peyniriyle de pişirilebilir.

