



## GÜVEÇTE TORİK

8 adet torik dilimi  
6 adet soğan  
4 adet domates  
4 adet biber  
100 gram tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
yarım demet defne yaprağı  
yarım demet maydanoz

Balıkları ayıklayın ve yuvarlak doğrayın. Soğanı yarım ay ince doğrayıp tuzla ovun. Yarısını bir güvece atın . Balıkları üstüne yayın. Kalan soğanı da üstlerine serin. Domatesleri, limonları, biberleri, defne yaprağını balıkların üstüne yayın, tereyağı da üzerine atın ve fırına verin. 45 dakikada balık hazırdır. Maydanoz da koyabilirsiniz.



Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016