



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR İÇİNDE BALIK

Yarım kg. un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
tuz
İçin için,
2 diş sarımsak
500 gr. tereyağı
1 adet levrek balığı

Unu, sütü ve yumurtaları geniş bir kaptaki karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Küçük küçük kestiğiniz 2 diş sarımsağı tereyağda pembeleştirin. Ayıklanmış ve yıkanmış balığın ağzına sarımsakları koyun. Balığı yufka şeklinde açtığınız hamura sarın. Kenarları sıkıca kapatın. Orta ısı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.