



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA BARBUNYA

1 kg barbunya (ya da tekir)
40 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
2 büyük yağ kağıdı
2 küçük limon
tuz

Yağ kağıtları yayılır. Ortalarına ölçülere göre tereyağı ile margarin, eşit miktarda sıvanır. Temizlenmiş ve tuzlanmış olan balıklardan yarısı bu kağıda, yarısı öteki kağıda yan yana yerleştirilir. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpilir ve kağıtların yağsız tarafları balıkların üstlerine doğru kapatılarak 2 paket yapılır ve açılmamaları için üzerleri iğnelenir, hafifçe ıslatılır. Birisi akşam yemeği için saklanır, öbür paket, kızgınca olan fırına sürülür ve 25 dakika pişirilir. Paket pişince fırından alınır, üst kısmı makasla kesilir, kağıdın alt kısmı ile tabağa alınır. Limon ile servis yapılır.