



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞITTA BARBUNYA BALIĞI

Balığın dış pulları örselenmeden kazınır, içi güzelce temizlenir, bir kaba bırakılır, tuz, limon, maydanoz, karabiber bunlar hep beraber hallolunur. Büyükçe bir balık, orta ise iki balık sarılacak bir yağlı kâğıt hazırlanır, üzerine bolca tuzsuz tereyağı sürülür. Kâğıdın üzerine balık konur, sarılır, iki ucundan bükülerek hazırlanmış balık orta ateşli ızgarada kâğıt yanmadan pişirilir, tabağa çıkarılır ve kâğıdıyla servis edilir. Yanına patates haşlaması konur. Kâğıda fazlaca yağ sürmek hem balık yapışmayacak ve hem de yağlı balığa yeteri kadar güzel ve lezzetli olmasına yardım eder. Sıcak servis yapılır.

---