



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞITTA BARBUNYA

1000 gram barbunya balığı
2 büyükçe yağ kâğıdı
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
2 büyükçe limon
Tuz
1/2 demet maydanoz

1 Kalıncalarından iki yağ kâğıdını ayrı ayrı olmak üzere yayararak bu kâğıtların balık koyacak olduğumuz orta kısımlarına 4 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarini yarı yarıya eşit olarak sıvadıktan sonra yağ sıvanmış bu yerlere, pulları kazınmış iç ve kulakları çekilmiş, yıkanmış ve tuzlanmış 1000 gram balığın yarısını bir kâğıda, diğer yarısını da öteki kâğıda olmak üzere, bütün balıkları yanyana yerleştirmek suretiyle bölmelidir (Paketlerin biri öğle, diğeri akşam içindir.)

2 Balıkların yerleştirmesi sona erince; balıkların üstlerine gayet ince kıyılmış yarım demet maydanoz serptikten sonra, kâğıtların yağsız taraflarını balıkların üstlerine doğru kapatmak ve sarmak suretiyle bunları, iki paket yapmalı ve açılmamaları için de üstlerini iğneledikten sonra, üzerlerini hafifçe ıslatmalı, sonra da ister her iki paketi birden, ister birisini öğle, diğerini akşam olmak üzere, paketleri kızgınca firma sürerek, ancak 25 - 30 dakika arasında pişirmeli, sonra da paketleri fırından alarak, üst kısımlarını makasla kesip attıktan sonra balıkları, kâğıdın alt kısmı ile bir tabağa almalı ve yanlarındaki ikiye bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Tekir balığı da aynı şekilde hazırlanabilir.