



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞITTA BİBERİYELİ BALIK

- 4 adet Balık
- 2 kaşık Biberiye
- 1 adet Limon suyu
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 kase Taze mantar
- 2 adet Taze soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Karabiber

Biberiye, limon suyu, tuz karıştırılır. Balıklar bu karışımla ovulur. 4 tane yağlı kağıt hazırlanır. Kağıdı kapatmadan önce yağ sürülür. Yağlı kağıda 1 tane balık koyulur. Doğranmış yeşil soğan ve mantar ilave edilip hava almayacak şekilde kapatılır. 250 derece önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilir.

---