



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA KILIÇ BALIĞI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 dilim kılıç balığı,
1 limon,
2 çorba kaşığı kapari,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
4 çorba kaşığı sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Balık dilimlerinin her birini sarmaya yetecek kadar dört parça yağlı kâğıt hazırlayın. Yağlı kâğıtların içe gelecek yüzlerine fırçayla bol zeytinyağı sürün. Balık dilimlerinin her birini birer kaşık sirkeyle ıslatın ve her birini bir yağlı kâğıdın üstüne oturtun. Üzerlerine tuz ve karabiber ekin. Sonra limonu ince yuvarlak dilimler halinde kesin ve balıkların üzerlerine birer tane oturtun. Kalan zeytinyağını balıkların üzerlerine döktükten sonra kapariyi serpiştirin ve kâğıtların kenarlarını bohça kapatır gibi üst üste getirerek kapatın.

Kâğıtlanmış olan balıkları önceden kızdırılmış bir fırına sürerek 10 dakika kadar pişirin.

Bu süre sonunda balıkları fırından çıkarın ve kâğıtlarıyla açmadan servis tabağına dizin. Sıcak sıcak servis yapın. Bazı kimseler balıkların üstüne olduğu gibi altına da yani yağ kâğıdıyla balık dilimi arasına da kalın birer limon dilimi koymaktadırlar. Böyle yapanlar, kâğıt paketleri fırın yerine üzerine saç oturtulmuş herhangi bir ateşin üstüne de koyup bu güzel yemeği pişirebilirler. Paketin içine bir - iki dilim domates de koymak mümkündür.
