



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA KILIÇ

1 kilo kılıç balığı
7-8 adet sivri biber
3 domates
Tuz

Balıkları 3-3,5 santim uzunluğunda ve genişliğini kesiniz.

1,5 santim kalınlığında parçalara bölünüz.

Balıkları yıkayınız, suyunu süzünüz ve tuzlayınız, karabiberle karıştırınız.

Diğer tarafta 3 adet çekirdekleri çıkarılmış domates 2 santim boyunda ve genişliğinde parçalara bölünüz.

7-8 tane tatlı sivri biberi aralarından ikiye ayırınız, arzu ederseniz bir miktar soğan piyazı hazırlayınız.

Kâğıdının hazırlanması:

20 santim boyunda kare biçiminde yağ kâğıtlarını kesiniz. Kâğıtların üzerlerine zeytinyağı fırça ile sürünüz.

Ortasına biraz piyaz serpiniz.

Balıkların yanlarına diziniz ve üzerlerine ince kıyılmış tatlı sivri biber ve domates yerleştiriniz.

Kâğıtlar, balığı ve diğer malzemeyi örtecek biçimde sararak kapatınız.

Paket haline getiriniz ince bir iple gevşek olarak sarınız ve bağlayınız.

Eğer kâğıtlar ince ise iki kat olarak sarınız.

Fırında pişerse kâğıtların yapışmaması için tepsiyi yağlayınız.

Paketlerin üstünü elle ıslatınız ve tepsiye yerleştiriniz, 30-40 dakika sıcak ısı derecesindeki fırında pişiriniz.

Piştikten sonra arzu edilirse kâğıdın üzerindeki ipleri keserek kâğıdıyla tabağa veya hepsini çıkararak sadece balığı tabağa alarak servis ediniz.