



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA KOFANA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

İri bir kofana balığı,
2 limon,
16 İri ve taze asma yaprağı,
orta irilikte
4 olgun domates,
20-25 damla zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 tabaka yağ kağıdı.

Yapımı: Kofananın pullarını kazıyıp yüzgeçlerini kestikten, içlerini çıkardıktan sonra iyice yıkamalı ve suyunu süzmeli. Sonra balıktan sekiz parça fileto çıkarmalı.

Asma yapraklarını İyice yıkamalı ve saplarını kesip atmalı.

Yağ kâğıdını dörde bölmeli. Her kâğıt parçasının tam ortasına yıkanmış iki asma yaprağını yanyana dizmeli.

Limonları yıkamalı ve yuvarlak dilimlere doğramalı. Her kâğıda yarım limon hesabıyla limon dilimlerini asma

yapraklarının üzerlerine yerleştirmeli. Bunların üzerlerine de ikişer balık filetosu oturtmalı. Balıkları tuzlayıp

biberlemen ve üzerlerine yuvarlak dilimlere doğranmış domatesleri yerleştirmeli. Her balık filetosuna iki - üç

damla zeytinyağı döktükten sonra bunların üzerlerine ikişer asma yaprağı oturtmalı ve yağ kâğıtlarını bohça gibi

paketlemeli ve paketleri açılmamaları için İki yanlarından raptiyeyle tutturup kızgın fırına koymalı. Paketler fırında

yirmi dakika kadar kaldıktan sonra bunları çıkarıp tabaklara koymalı ve açmadan sofraya götürüp servis

yapmalı.

Herkes paketini çatal ve bıçağıyla kendisi eçip üstteki asma yapraklarını hafifçe yana çektikten sonra yemeğini

yemelidir. Bazı kimseler asma yapraklarını da yemekteyseler de asma yaprakları, yemeğe tad vermek için

konmuştur, aslında yenmemelidir.