



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LAGOS

<https://cook.com.tr>

Havuç 1 Adet
Patates 1 Adet
Sarımsak 3 Diř
Limon 3 Dilim
Lagos 1 Dilim
Arpacık Soğan 5 Adet
Kaya Kuruęu 1 Tutam

Önceden filetosu çıkarılmış lagos balığı tuzlanarak cook pişirme kağının üzerine yerleştirilir.
Havuç ve patates parmak şeklinde hazırlanır. Arpacık soğanlar ve sarımsaklar soyulur.
Kaya kuruğu ve diğer hazırlanan malzemelerde pişirme kağının içerisine konulur.
zerine limon dilimleri ve sızma zeytinyağı gezdirilerek fırına verilir.
Kendi buharında piřtikten sonra Akdeniz yeřillikleri ile süslenerek servis edilir.

