



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LEVREK

Su Ürünleri Tanıtım Grubu İZMİR

<https://www.turkishseafood.org.tr>

1-1,5 kg levrek balığı
1 adet orta boy domates
2 adet dolmalık yeşil biber
2 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1/4 limonun suyu
8 adet tane karabiber
4 adet defne yaprağı
1 diş dövülmüş sarımsak
1 çay kaşığı sebze tozu
Yeterince tuz

Levrek balığının pullarını temizleyin, kazıyıp içini ve kılçığını çıkarın. 4 parça filetoya ayırın. 25 -35 cm ebadında yağlı kağıdın üzerine dilimlediğiniz domatesi, biberleri ve halka doğradığınız soğanları yatak şeklinde yerleştirin. Üzerine balığı koyun. Balığın üzerinde 1/4 limonun suyunu ve içinde dövülmüş sarımsak bulunan zeytinyağını gezdirin. Tane karabiberleri serpiştirin. Defne yaprağını balıkla temas ettirin. Fırça yardımıyla tereyağını balık filetolarına sürün. Üzerine sebze tozu ve tuz dökerek kâğıdı kaplayın, önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirin.