



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞITTA LEVREK IZGARA

300 gram levrek
2 dal taze soğan
Maydanoz
İnce dilimlenmiş limon
2 kaşık sızma zeytinyağı
1 defne yaprağı
Yağlı kağıt

Temizlenmiş levreğinizi uygun boyda kesmiş olduğunuz yağlı kağıdınızın üzerine alın içini ve dışına tuz ve karabiber serpin İnce doğranmış taze soğanlarınızı ve maydanozlarınızı balığın iç kısmına ve üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz.

İnce kesilmiş halka limonlarınızdan bir iki dilimi de balığın içine koymanız lezzet katacaktır.

İki kaşık sızma zeytinyağını balığının her yerine gelecek şekilde üzerinde gezdirin ve defne yaprağını ve birkaç dilim limonu da üzerine yerleştirerek kağıdınızı iyice kapayın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yirmi dakika pişirin.

Fırınlardaki pişirme sürelerinin fırının marka ve modeline göre farklılık gösterdiğini unutmayın.

