



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA LEVREK

1 orta boy levrek
Yarım domates
1 adet sivri biber
1 adet küçük soğan
2 dilim limon
1 defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Yağlı kağıdı levreğimizi kaplayacak boyutta kesiyoruz. Soğanı mümkün olduğunca minik doğruyoruz. Domatesin kabuğunu soyup minik minik doğruyoruz. Biberi de doğruyoruz. Kağıda önce domates, biber ve soğanın bir kısmını koyuyoruz. Üzerine levreği koyuyoruz. Levreğin arasına soğanları sıkıştırıyoruz, tuz ve karabiber serpiyoruz. Üstüne çok az zeytinyağı gezdiriyoruz. Limon dilimleri ve defne yaprağını ekleyip yağlı kağıdı hiç hava almayacak şekilde kapatıyoruz. Önceden ısıttığımız 175 derecelik fırına atıp 20- 25 dakika kadar pişiriyoruz.

