



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA LEVREK

- 4 adet levrek
- 2 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- Yarım demet maydonoz
- 4 diş sarımsak
- 4 adet defne yaprağı
- 4 adet çorba kaşığı
- 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Yaklaşık 30 cm uzunlukta 4 adet yağlı kağıt parçası hazırlayın. Limon, domates ve soğanları yarım cm kalınlıkta yuvarlak dilimler halinde kesin. Sarımsak dişlerini soyun. Levreklerin her iki yüzünü ve iç kısımlarını zeytinyağı ile yağlayıp hafifçe tuz ve karabiber serpin. Yağlı kağıtların tam ortasına gelecek şekilde 2 dilim limon ve 2 dilim soğanı yan yana dizin. Üzerine balığı yerleştirip domates dilimlerini balığın üzerine yerleştirin. Bir kenarına defne yaprağını bir kenarına da 1 diş sarımsağı bırakıp kağıdı paket şeklinde kapatın, uç kısımlarını açılmayacak şekilde bükün. Paket yaptığınız balıkları fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.