



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LİMONLU BALIK

Ömür Akkor

2 adet deniz levreği fileto
2 adet dilim limon
Komili natürel sızma zeytinyağı
Karabiber
Kaya tuzu
Servis için:
4 adet haşlanmış patates
Çörekotu
Taze kekik
Komili natürel sızma zeytinyağı

Filetoları 4 eşit parçaya bölün.

Kaya tuzu, karabiber ve Komili zeytinyağı ile harmanlayın.

Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinin altına limonları yayıp üzerlerine balıkları ekleyin.

Yağlı kağıdı güzelce sarın ve 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Bu esnada haşlanan patatesleri birkaç parçaya bölüp bir tavada taze kekik, çörek otu, kaya tuzu ve Komili zeytinyağı ile soteleyin.

Balık hazır olunca patateslerle beraber servis edin.

Not: II.Mahmud ve Abdülmecid dönemlerinde sardalya ve mersin balığı yendiği ve ramazan iftariyelikleri arasına balık yemeklerinin girdiği kaynaklarda belirtilmektedir.

