



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA LÜFER

2 adet lüfer
2 adet kabukları soyulmuş domates
2 adet yeşil biber
100 gram dilimlenmiş mantar
2 diş kıyılmış sarımsak
1 adet limon (soyulmuş, dilimlenmiş)
1 adet defne yaprağı
100 gram tereyağı
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
40x40 alüminyum folyo

Lüferin karnını yarararak ayıklayın. Soğuk su ile yıkayıp iyice temizleyin.
Folyo kağıdını açıp içerisine önce dilimlenmiş limonları ve dilimlediğiniz domateslerin yarısını dizin.
Üzerine temizlenmiş lüferleri yerleştirin.
Son olarak kalan domates ve limon dilimlerini, maydanozu, sarımsağı, defne yaprağını, tereyağını, tuzunu, biberini atın.
Folyo kağıdını kenarları hava almayacak şekilde katlayıp kapatın.
Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

