



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA PATATESLİ SARDALYA

- 1 kg sardalya balığı (temizlenip, yıkanmış ve kurulanmış)
- 1 kg patates
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 4-6 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek dilimlenmiş)
- 4-6 defne yaprağı
- 250 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
- 1 orta boy limon (dilimlenmiş)
- 1 demet maydanoz (kıyılmış)
- 250 gr (17 çorba kaşığı) [fındık büyüklüğünde parçalara bölünmüş] + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 180 gr (3/4 su bardağı) krema

Önce, patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ve 2 çorba kaşığı limon suyunu ekleyerek harlı ateşte haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri bir kevgirden süzdükten sonra bir kenarda soğumaya bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.

Bir yağlı kağıdı 4 ya da 6 eşit parçaya bölüp, her parçayı kalp biçiminde kesin. Kestiğiniz kalp biçimi kağıtları 2 çorba kaşığı rafine yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Patatesleri soyup, kalın dilimleyiniz. Kağıtların yarısına balıkları eşit miktarda yerleştirip, patatesleri çevresine diziniz. Balıkların üstüne domates dilimlerini, defne yaprağını, mantarı, limon dilimlerini eşit miktarda koyup maydanoz, 250 gr tereyağı (fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş), limon suyu, tuz ve biber serpiniz. Kremayı da eşit miktarda koyup, kağıtların boş yarısını harçlı kısmın üstüne kapatarak iğneleyiniz. Fırın tepsinizi kalan 1 çorba kaşığı tereyağla yağlayıp, iğnelediğiniz yağlı kağıtları dizerek, balıkları fırında 30-35 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, balıkları kağıtlarının içinde servis ediniz.