



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA DENİZ ALASI

GEREKLİ MALZEME:

350 gr kılçıksız deniz alası fileto (somon)
yarım kuru soğan
1 adet orta boy domates
1 avuç doğranmış mantar
1 adet sivri biber
2 adet taze soğan
2 dilim limon
yarım çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığından az karabiber
yarım çay kaşığından az kimyon
3 adet defne yaprağı
alüminyum folyo.

YAPILIŞI:

Geniş bir tabağın üzerine alüminyum folyo serilir. Folyonun üzerine sırasıyla halka halka doğranmış kuru soğan, doğranmış taze soğan, sivri biber, mantar, defne yaprakları, 2 dilim limon, halka halka doğranmış domates, tuz ve baharatlar eklenir. Tüm karışımın üzerine kapatacak şekilde deniz alası ve domatesler ilave edilir. Filetoların üzerine kaşar peyniri rendesi ve tereyağı konur.

İkinci bir folyoyla üzeri hava almayacak şekilde kapatılır.

Orta hararetili bir fırında veya ızgarada 20 dakika pişirilerek servis edilir.