



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA TEKİR

<https://acunn.com>

750 gram tekir  
1 adet soğan  
2'şer adet domates ve sivri biber  
10 dal maydanoz  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Tekiri ayıklayıp kılçığını çıkarın.

Fırın tepsisinin içine alüminyum folyo yayın ve üzerine halka kesilmiş soğan, sivri biber, domates ve maydanozu dizin.

Balıkları yerleştirip, tuz ve karabiber serpin. Tereyağını küçük parçalar halinde koyup, dilimlenmiş limonu yerleştirin ve üzerini folyo ile kapatın.

Hazırladığınız tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra folyoyu açıp sıcak olarak servis yapın.

Not: Alüminyum folyo yerine yağlı pişirme kağıdı kullanabilirsiniz, daha kolay bir servis için size yardımcı olacaktır.

