



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI ALABALIK

- 1 adet alabalık
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 2-3 adet mantar
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 dilim kaşar peynir

Temizlenmiş balığı alüminyum folyoya veya balık güvecine alıp içini tuzlayın. Tereyağının yarısını küçük parçalar halinde balığın içine yerleştirin. Yanına dilimlenmiş domatesi mantarı ve biberi yerleştirin. Tereyağının kalan kısmını üzerine koyup 230 C de ısıtılmış fırında üzeri tamamen kızarana kadar pişirin. Son olarak kaşarı balığın üzerine yerleştirip, kaşar eriyene kadar kısa bir süre daha fırınlayın.
