



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI BALIK

500 gr fileto balık (levrek, ıपुरa)
3 adet yeşil biber
4 adet domates
2 adet defne yaprağı
1 adet limon
1 kase mantar
3 adet tane karabiber
1 tutam tuz
yeteri kadar kaşar
2 diş sarımak
Yeteri kadar zeytinyağı
4 dal maydanoz

İlk önce kızdırdığımız yağda sarımsak, dilimlenmiş mantarlarımızı, defne yapraklarımızı ve karabiberimizi soteliyoruz. İyice ayıklanmış derisiz küp küp doğranan balıklarımızı ilave ederek karıştırıyoruz. Biberlerimizide karışıma attıktan sonra küp kesilmiş domateslerimizle birlikte limon suyu veya limon dilimlerini ilave ediyoruz. Ben kesinlikle limon dilimi eklemekten yanayım. Yüksek ateşte 5 dakika kadar pişiriyoruz. Tuzunuda ilave ettikten sonra bir güveç veya cam fırın kabına koyuyoruz. Kaşar peynirini üzerine serptikten sonra önceden 180 derece ısıtılmış fırınımıza koyuyoruz. 5 dk kadar pişiriyoruz. Fırından alıyoruz ve üzerine ince doğranmış maydanozumuzu serpiyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.