



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL EKŞİLİSİ (TRABZON)

- 1 kg. kefal balığı
- 4 adet kuru soğan
- 2 baş maydanoz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet domates
- 4 adet yeşil acı biber
- 2 adet limon
- 1 su bardağı su

Balıklar yuvarlak şekilde kesilip fırın tepsisinin dibine dizilir. 3 adet domates rendelenir. Soğan, biber ve maydanozlar irice doğranır. Domates rendesi, soğan, maydanoz, biber, salça ve tuz karıştırılarak balıkların üzerine döşenir. En üste margarin parçaları dağıtılır, 1 adet domates ve 1 limon dilimlenerek yerleştirilir. Üzerine 1 su bardağı su gezdirilerek 200 dereceli fırında 45 dakika pişirilir. Fırından alındıktan sonra üzerine 1 limon sıkılarak servis yapılır.