



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEFAL FIRINDA

3 Kefal
4 Patates
2 Soğan
2 Havuç
Yeteri kadar tuz, biber.
6 Maydanoz kökü

Tencereye soğan, havuç, maydanoz kökü doğrayın. Suya koyup orta ateşte 15 - 20 dakika kaynatın. Temizlenmiş balıkları tepsiye dizin. Patatesi ceviz büyüklüğünde doğrayıp aralarına serpiştirin. Süzölmüş suyu üzerine dökün. Tuz, biber koyup fırında yirmi dakika pişirin.
