



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFAL PİLAKİ

4 adet iri kefal balığı
4 adet soğan
4 adet domates
2 adet patates
2 adet havuç
1 limon
Tuz
Maydanoz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Kefalların pullarını kazıyıp temizleyin. Yuvarlak olarak üçe bölün ve bir tepsiye dizin. Soğanı tuzla ovun. Domatesleri soyup doğrayın. Patatesi ve havucu rendeleyin. Tuzunu, yağını koyup karıştırın. Limonu da dilim dilim yapın. Karışımı balıkların üstüne yayıp fırına verin. 25 dakikada hazırdır. Yanında roka salatası ile servis yapın.