



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ LÜFER

- 1 adet limon (kabuğu elma gib soyulup 24 parçaya kesilmiş)
- 4 adet lüfer balığı
- 12 sap kekik (8 sap yapraklanmış)
- 4 çay kaşığı tane karabiber (kırılmış)
- 8 yaprak fesleğen (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- Folyo kağıt (4 balığı saracak miktarda)

Lüferleri yıkayın. Bir yüzünü (büyüklüğüne göre) verevine 2 veya 3 yerinden cep yapacak şekilde kesin. Yapraklanmış kekik, karabiber, fesleğen, sarımsak, limon suyunun 1/4'ünü karıştırın. Lüferlere açtığınız ceplerin içine hazırladığınız karışımı paylaşın. Bir parça limon kabuğu yerleştirin. Lüferlerin göğüslerinin içine de karabiber ve bir parça limon kabuğu koyun. Her bir lüferi ayrı ayrı folyo kağıda yerleştirin. Üzerlerine tuz, taze çekilmiş karabiber serpin. Bir dal kekik ve limon kabuklarından koyup hava almayacak ve suyu akmayacak şekilde paket yapın. Fırında 20 kadar dakika pişirin. Roka salatasıyla birlikte servis yapın.