



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINLANMIŞ KILIÇ

Uzun uzun şekillerde kesilmiş kılıç balığı parçaları bir tabakta hazırlandıktan sonra, kenarlı bir tepsi içine birkaç baş soğanı ince çentmeli ve havuçları da, halka halka keserek koymalıdır. Tabaktaki kılıç porsiyonlarını da alarak, birer birer ve uygun aralıklarla tepsiye dizmelidir. Maydanozları da kökleriyle birlikte doğramalıdır. Tuzunu ve biberini de eklemelidir. Bir miktar zeytinyağı ve limon suyu. Bu hazırlıklar tamam olunca, fırına verip pişme kıvamını beklemelidir.
