



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE BALIK (HATAY)

2 adet balık
5 tane domates
3-4 sivri biber
1 baş sarımsak
2 kaşık domates salçası
Zeytinyağı
Kekik
Tuz
Karabiber
Kaşar peyniri

Balıkların derileri ve kılçıktan temizlenir, yıkanır, filetolarına ayrılır.

Filetolar 2-3 parçaya ayrılır.

Zeytinyağına doğranmış sivri biber, küp küp doğranmış domatesler, tuz ve baharatlar eklenir.

Dövülen sarımsaklar salça ile birlikte karışıma eklenerek balıkların üzerine dökülür.

Bir süre pişirilir ve sıcak kiremit üzerine dökülür.

En son üzerine kaşar peyniri rendelenir ve fırına sürülür.

Peynirler kızarıncaya sıcak olarak yenir.