



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE BARBUNYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

- 1 kg. Barbunya balığı
- 1 orta boy soğan
- 2 küçük boy domates
- 1 tabaka yağlı kâğıt
- 3 yemek kasığı tereyağı

Balıkları temizleyip, tuzlayın ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Domates ve soğanı yarım santimetre kalınlıkta yarım daire şeklinde doğrayın. Temiz kiremit üzerine yağlı kağıttan iki kat yayıp, balıkları kağıdın üzerine düzgünce yerleştirin. Üzerlerine, birer dilim soğan ve domates koyun ve hafif erimis tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.