



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KALKAN

1,5 kg kalkan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş ince kıyılmış sarımsak
5-6 adet mantar
5-6 adet tane karabiber
1 çorba kaşığı krema
Yarım çay bardağı su, tuz
Üzerine:
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Zeytinyağında sarımsağı 2-3 dakika soteleyin. Mantar ve tane karabiberi ekleyip mantar pembeleşene kadar sotelemeye devam edin. Krema, su ve tuzu ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Ayıklanmış ve dilimlenmiş balığı güvecin içine dizin. Üzerine mantarlı harcı boşaltın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin