



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KAŞARLI ALABALIK

Alabalık

1 Domates

1 yeşil biber

1 Soğan

1 Yaprak defne

Kekik

Tereyağı

Rendelenmiş taze kaşar peynir

Öncelikle domateslerimi küp küp doğruyoruz, soğanları da ince ince doğruyoruz, biberleride halka halka. Hepsini bi kabın içine boşaltıp üzerine biraz tuz ve kekikte ekleyip harcı güzelce karıştırıyoruz. Fotoğrafta görüldüğü üzere balığımızı kiremit tabağıımıza yatırıyoruz ve hazırladığımız harcıda balıkların üzerine seriyoruz. Bunlarında üzerine defne yapraklarından ve parça parça tereyağlarından koyuyoruz. Ve tabakları daha önceden ısıttığımız fırına atıyoruz. fırının derecesi 180-200 derece gibi olacak. Tam olarak şu kadar dakika demiyorum ama arada bi kontrol edeceksiniz, pişmesine yakın kiremit tabaklarımızı çıkarıp, rendelenmiş kaşar peynirimizide balıkların üzerine serip tekrardan fırına atıyoruz. 3-5 dakika kadar fırında tutuyoruz kaşar eriyene kadar daha sonra fırından çıkarıp, servis yapıyoruz.