



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE KAŞARLI ALABALIK

50 Gr Sana Klasik
2 Adet yeşil biber
4 Adet Domates
3 Diş sarımsak
1 Adet limon
2 Adet alabalık
6 Adet taze mantar

Önce balıklarımız temizlenir, yıkanır ve tuzlanır.Biraz karabiberle ovalanır.Kiremit kapların içi SANA KLASİK ile yağlanır, üzerine kırmızı biber serpilir. Balıklar biri aşağıda biri yukarı şekilde dizilir. Üzerlerine doğranmış domates, biber, maydanoz, mantar konur. Sarımsaklar soyulup bütün ilave edilir. Süslemek için kenarlarına ortadan kesilmiş domates ve dilimlenmiş limon konur.Üzerlerine SANA KLASİK parça parça konur. 200 derece fırında 20 dk. pişirilir. pişmesine yakın kaşar peyniride ilave edilir. 5 dk. daha kızartılır.