



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON MARİNELİ BALIK

2 diş ezilmiş sarımsak
2 yemek kaşığı erimiş margarin
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı deniz tuzu
1 çay kaşığı kuru kekik
Yarım kilo kadar balık filetosu (istediğiniz çeşit)

Sarımsak, margarin, limon suyu, limon kabuğu rendesi, karabiber, deniz tuzu ve kuru kekiği bir kasede birleştirin.

Fileto balıkları bu karışıma iyice bulayıp bir tabağa alıp streçle kapatın.

Buzdolabında 15-20 dk beklesin.

Sonra fırın kabına alın, üzerini folyoyla kapatın, önceden ısınmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dk pişirip servis edin.

