



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FIRINDA LÜFER

1 kilogram lüfer
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 adet limon
1 adet patates
Servis için:
Kırmızı soğan
Maydanoz
Zeytinyağı
Limon suyu

Temizlenmiş balıkları zeytinyağı, tuz ve karabiberle ovalayıp fırın kabına yerleştirin.
Üzerine ince kesilmiş limon dilimleri yerleştirin.
Etrafına da yuvarlak dilimlediğiniz patatesleri koyun.
Balıkların üzerini alüminyum folyoyla kapatın.
200 derecede ısıtılmış fırına verdiğiniz balıkları 30-35 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız balıkları tabaklara aldıktan sonra üzerine zeytinyağı ve limon karışımı gezdirin.
Maydanozlu soğan piyazıyla servis edin.

