



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ DENİZ ÜRÜNLERİ GÜVEÇ

Malzeme:

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

5 adet taze soğan

3 adet sivri biber

2 diş sarımsak

Yarım domates

50 gram somon

50 gram kalamar

50 gram levrek

1 limon

Yarım demet taze kişniş

1 çorba kaşığı tane mısır

Bir tutam acı pul biber

tuz, taze karabiber

Yarım paket mısır cipsi

Taze soğan, kişniş ve sivri biberi ince ince doğrayın. Sarımsağı iri doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkartın. Somonu ve levreği ufak parçalara ayırın. Kalamarı ince şeritler halinde kesin. Taze soğan, sivri biber ve sarımsağı zeytinyağında üç dakika kavurup domatesi ilave edin. Deniz ürünlerini de ekleyip 5-6 dakika kadar pişirin. Limon suyunu ilave edin. Tane mısır ve taze kişnişi de ekledikten sonra kırmızıbiber, tuz ve karabiberle tatlandırıp mısır cipsi ile servis yapın.