



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ FIRINLANMIŞ BALIK

- 1 buçuk kilo morina balığı
- 1 fincan salsa sosu
- 1 fincan dilimlenmiş çedar peyniri
- 1 / 2 fincan ufalanmış mısır cipsi
- 1 soyulmuş ve dilimlenmiş avokado
- 1 / 4 fincan ekşi krema
- 2 yemek kaşığı margarin

Fırını 180 dereceye ısıtın. Fırın kabını hafifçe margarin ile yağlayın. Balığı soğuk sudan geçirip kurulayın. Fırın kabına yan yana dizin. Salsa sosunu üzerine dökün. Peyniri serpin ve ufalanmış cipsi de peynirden sonra serpin. Üzerine sana klasik yağ koyun. Hiçbir şeye sarmadan 15 dakika fırınlayın. Avokado ve ekşi kremayla servis edin.