



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARENCİYELİ USKUMRU

2 adet uskumru balığı
1 adet portakal suyu
1/2 adet limon suyu
1/2 adet greyfurt suyu
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
4 adet taze soğan
10 adet 4 cm uzunluğunda doğranmış (2'ye kesilmiş)
1 adet kiraz domates
1 adet Jalapeno biberi (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber

İlk 8 malzemeyi karıştırarak tuz ve karabiberle lezzetlendirdikten sonra uskumru balıklarının üzerine dökün ve en az 3 saat buzdolabında bekletin.
Fırın tepsisine balık ve marinasyonu birlikte domates,soğan ve biberleri de ilave ederek 170 derecede 20 dakika fırınlayın.