



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZI YAPRAKLARINDA TEKİR

MALZEMELER

6 Pazı Yaprağı

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Tuz, Nane ve Toz Karabiber

YAPILIŞI

Balıkların pullarını ve içini temizleyip yıkayın. Tuz ve biberle ovup bekletin.

Pazı yapraklarının kalın kök kısımlarını ayıklayıp fırın tepsisine yan yana dizin.

Pazı yapraklarının üzerine balıkları yerleştirin. Balıkların üst kısımları açıkta kalmalıdır. 210 derece ısıtılmış fırında 13-14 dakika pişirin.