



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI ALABALIK

- 4 adet iri pazı yaprağı
- 4 adet fleto alabalık
- 1 su bardađı rende kařar
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Pazı yaprakları kaynar suya batırılır ve çıkarılır. Damarlı kısmı üste gelecek şekilde tezgaha serilir. Üzerine fleto balık konur. Tuz, karabiber ve pul biber serptikten sonra kaşar bırakılır ve kenarları toplayarak rulo yapılır. Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır. Fırın kabına sıralanır. Üzerine 1 su bardağı kadar su ve 1 kahve fincanı yağ gezdirilir. Kapak kapatılarak 200 derece fırına verilir. Yarım saat kadar pişirilir.