



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LÜFER

2 adet Lüfer
500 gr. pazı
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı deniz tuzu
4 dilim limon

Pazı,soğan,dereotu,zeytinyağı hepsini karıştırıp tavada sote yapın.
Defne yapraklarını fırın kabının altına yerleştirin.
Üzerine Lüfer balıklarını dilim limon ve tuzu koyup 200 derece de fırına verip 20 dakika pişirin.
Pazı sote ile birlikte servis yapın.