



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLGULU ALABALIK

<https://multicooker.com>

Alabalık 500 gr (1 adet)

Domates 50 gr

Soğan 30 gr

Zeytin 20 gr

Peynir 10 gr

Taze dereotu 10 gr

Tuz

Baharatlar

Balıkların pullarını ve kılçıkları temizleyin, iyice yıkayın, sonra balığın içini temizleyin. Domatesleri ve soğanı 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin, yeşilliği bıçakla doğrayın, peyniri iri rendeleyin. Domates, peynir, yeşillik, soğan ve zeytini karıştırın, bu karışımla balığı doldurun ve tuz ile baharatları sürün. Bu şekilde hazırlanan balığı çift katlı alüminyum mutfak folyosuna sarın ve çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 45 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

