



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ALABALIK

4 adet alabalık fileto
2 bardak portakal suyu
2 adet portakal
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı soya sosu

Alabalık filetolar pişirilmeden önce tuzlanır, fırın 220 dereceye getirin. Tepsiye zeytinyağını iyice sürün, balıkları dizin, üzerine soya sosu ve portakal suyunu dökün. Balıkları 15 dakika pişirin, dilimlenmiş portakal ve marul eşliğinde servis yapın.

Saygılar
