



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI PINAR MEZGİT FİLETO

2 parça Pınar Mezgıt Fileto  
1 adet portakal, ince dilimlenmiş  
2 çubuk tarçın  
1 tatlı kaşığı Pınar Tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Yağlı kağıt

Fırını 180 °C'de ısıtın. Yağlı kağıdı, Pınar Mezgıt Fileto dilimleri içine rahatlıkla koyabileceğiniz ebatlarda kesin. Çözdürülmüş Pınar Mezgıt Fileto'ları kağıda yerleştirin. Üzerlerine portakal dilimlerini paylaşırın. Birer adet tarçın çubuğu koyun. Tuz ve karabiber serpin. Pınar Tereyağı'nı paylaşırın. Kağıtları kapatıp kenarlardan kıvrın. 7-8 dakika pişirin ve servis yapın.

