



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENE VE KUMKATLI KEFAL

<https://haber7.com>

500 g patates
200 g kumkat
2 kg kefal balığı
40 g taze rezene
Zeytinyağı

Patateslerin kabuklarını soyun ve yarım cm kalınlığında yuvarlak dilimleyin. Tuzlu kaynar suda 5 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Kumkatları iki dakika kadar kaynar suda bekletin. Suyunu süzüp soğuması için kenara alın. Yıkadığınız balığın ortasını kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Ortasını ince kıydığınız rezene ile doldurun. Soğuyan patates ve kumkatları balığın etrafına yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip tuz serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirin.

