



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARIMSAK VE NANE SOSLU LÜFER

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 4 Adet lüfer
- 1 Çay Kaşığı nane
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı Ucuyula kırmızı toz biber
- 1 Adet limon

Lüferler temizlendikten sonra, yıkanır, suyu süzülür. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alınır. Balıkların üzerine eritilmiş margarin, yarım limon suyu ve tuz eklenip, her yerine bulaşması için iyice yedirilir. 180 derece ısıtılmış fırında 30-40 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sos içinde sarımsaklar ezilir, limon suyu, nane, kırmızı biber soslukta karıştırılır. Bu sos bütün balıkların yanında kullanılabilir.