



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOM BALIĞI FIRIN

Balığın kalınca 1 ya da 2 dilimini yumurtadan büyük ayırınız. Yıkayıp kurulayınız, kenarlı bir tepsiye diziniz. Dört beş soğan suyu, dalı ile haşlanıp süzölmüş maydanoz suyu, tuz, baharat, 1 kaşık domates pelvesini zeytinyağı ile çalkalayıp balıkların üzerine dökünüz. Orta ısıda fırına sürüp arasıra kaşıkla suyundan alıp balıkların üzerine gezdiriniz. Pişince fırından çıkarınız.