



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ BALIK

MALZEMELER

6 fener balığı filetosu (1 kg. 250 gr.)
2 limon suyu
5 çorba kasığı zeytinyağı (75 ml.)
2 büyük kuru soğan
4 çorba kasığı tahin (60 ml.)
3 diş sarımsak
1/2 su bardağından biraz az su (100 ml.)
Tuz, taze öğütölmüş karabiber

YAPILIŞI

Firininizi önceden 180 °C`de ısıtın. Balıklarınızı fazla derin olmayan bir fırın kabına yerleştirin. 2 çorba kasığı limon suyu tuz, biber ve 2 çorba kasığı zeytinyağını dökön ve 15 dk. pisirin. Soğanları kiyin ve geri kalan zeytinyağında kavurun. Tahin ve sarımsak, bir miktar tuzla bir kabin içinde çırpın; yavaş yavaş su ve geri kalan limon suyunu ilave edin.

Karışımınız krema haline gelinceye kadar çırpmaya devam edin.

Pisirdiğiniz balıkları fırından alın, üzerlerine kavrulmuş soğanları serpistirin. Tahinli sosu da ilave ederek 15 dk. daha pisirin. Beyaz pilav ve rokayla servis yapın.