



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIRDA LENKERAN USÛLÜ SAZAN

<https://azerbaijans.com>

Sazan balığı 250 gr.
Baş soğan 40 gr.
Limon 15 gr.
Maydanoz 15 gr.
Karabiber
Tuz

Sazan balığı temizlenir, karabiber ve tuz eklenip tüm şekilde tandırda pişirilir. Servis yapılırken halka halka doğranmış limon dilimleri, kuru soğan ve maydanoz ile sunulur.