



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA ALABALIK DOLMASI

4 adet alabalık
5 adet mantar (orta boy, kıyılmış)
1 yemek kaşığı tereyağ
2 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
1 fütam maydanoz
4 dilim limon
8 adet yumurta beyazı
3 kg. tuz

Kıyılmış mantar, limon, sarımsak, defne yaprağı, maydanoz ve tereyağını balıkların göğüs kısmına dolduralım. Tepside tuzu yumurta beyazı ile karıştırarak balığı tamamen kapatacak şekilde sıvayalım. Daha sonra fırında 180 derecede yirmi dakika pişirip tuzları kırarak servis edelim.