



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZDA ALABALIK

4 adet alabalık
taneli kaya tuzu
limon
80 ml. zeytinyağı

Balıkları temizleyip iyice yıkayın ve süzdürün. Fırın kabının dibine yağlı kağıt döşeyin. Üzerine 250 gr. iri kaya tuzu dökün. Balıkları tuz üzerine yatırın. Tuzun kalaniyla üzerlerini tamamen kaplayın. Önceden 240° C'de ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kağıt yardımıyla tabağa alın. diğcr tarafta zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Alabalıkları zeytinyağılı sos ve haşlanmış patateslerle servis yapın.
