



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TUZDA BALIK

Malzeme:

800 gram levrek

Yeteri miktarda Tuz

Hazırlanışı: Krom çelik ya da bakır, büyük bir kabın içine bolca tuz döşeyin. Temizlenmiş balığın tuzu çekmemesi için göğüs kısmını iyice bastırıp tuzun ortasına yerleştirin. Daha sonra balığın etrafını ve üzerini bol tuzla kapatın. Kabı önceden ısıtılmış 250 derece fırında 30 dakika pişirin. Kabı fırından çıkartın ve setleşen tuzu bıçakla kırarak tuzda balığı servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2023