



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZDA LAĞOS

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

- 1 adet lağos (temizlenmiş)
- 3 kg salamura tuzu
- 4 adet yumurtanın akı
- 1 demet maydanoz
- 1 adet büyük boy soğan
- 3-4 adet defne yaprağı

Salamura tuzu ve yumurta aklarını büyük bir kaba alıp iyice karıştırın. Maydanozları kıyın. Soğanın kabuğunu soyup kıyın. Yumurtalı tuzun bir kısmını içine alüminyum folyo konulmuş büyük bir fırın tepsisine balığın boyutunda olacak şekilde yayın. Üzerine balığı yerleştirin. Balığın karın kısmına maydanoz, soğan ve defneyapraklarını doldurun. Kalan yumurtalı tuz karışımını balığın her yerini kapatacak şekilde üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Tuzu kırıp balığı servis yapın.

