



## ÜZÜM PESTİLİNDE LÜFER SARMA

<https://www.takvim.com.tr>

1 adet lüfer  
3 çorba kaşığı tereyağı  
6 parça üzüm pestili

Balığı temizleyip, kemiksiz fileto çıkarın. Filetoları 6 parçaya bölün. Tavada yağı eritip balıkları alt üst ederek 2 dakika kızartın. Soğumaya bırakın. Sonrasında, 6 parça üzüm pestiline filetoları koyup sarın. Bir güveç kabını yağlayıp, lüfer sarmaları koyun. 150 derecede ısıtılmış fırında 6 dakika pişirin ve servis yapın.

