



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEFAL

2 kefal
4 orba kaşığı yoğurt
Tuz
Kırmızı biber
Sirke
4 kaşığ mayonez

Tepsiye balıklar konur. Üstüne soğuk su, defne, limon ve sirke, tuz ilave edilerek fırına verilir. Piştikten sonra soğuması beklenir. Servis tabağına konup, yoğurt ve mayonez karışımı üstüne dökülür. Garnitür olarak, kırmızı biber, maydanoz ve soğan halka kesilerek üstü süslenir.