



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA LÜFER

THY Skylife

Malzemeler:

1 adet lüfer

2 yaprak baklava yufkası (20 x 20 cm hazır alınır)

50 gr tereyağı

1 adet defneyaprağı

½ çay kaşığı Tuz

½ çay kaşığı Karabiber

Hazırlanışı:

Temizlenmiş lüferin içine defne yaprağı konulur, tuz ve karabiber atılıp bekletilir. Baklava yufkası açılır, fırça yardımı ile eritilmiş tereyağı sürülür. Bir kat yufka üzerine konur tekrar yağlanır. Hazırlanmış baklava yufkası lüfer balığının baş ve kuyruk tarafı dışta kalacak şekilde sarılarak rulo yapılır. Önceden ısıtılmış fırında 175 derece 20 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.