



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUNAN USULÜ BALIK FİLETO

[Sahrap Soysal](#)

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
600 gr domates
500 gr balık fileto
1.5 su bardağı taze fasulye
¼ su bardağı çekirdeksiz zeytin

Bir tavada yağı kızdırın. İçerisine yemeklik doğranmış soğanları ekleyip arada karıştırarak soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve soğanların üzerine ekleyin.
Balıkları sosun üzerine yerleştirip bir kaşık yardımıyla döküp, kısık ateşte 15-20 dakika balıklar pişene kadar pişirmeye devam edin.
Balıkları çatalla test edip piştiğini anladığınızda üzerine taze fasulyeleri ve zeytinleri ekleyip, fasulyeler yumuşayana kadar 5 dakika daha pişirin.
Dilerseniz üzerine peynir rendeleyerek servis edin.