



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Тушёная рыба (без добавления воды)

Susuz Balık Buğulaması



1 кг.любой рыбы  
1 стакан раст.масла  
3-4 лавтовых листа  
Сок 1 лимона  
8-9 веточек петрушки  
1 крупный помидор  
1 средняя луковица  
1 чайн.ложка соли  
Щепотка соли

- # Рыбу помыть,воду слить,почистить.
- # Положить в кастрюлю,добавить лавр.листья,порезанные кольцами помидор и лук.
- # Полить раст.масло и лимон.сок,посолить,поперчить,закрывать крышкой.
- # Готовить на среднем огне 25-30минут.
- # Снять с огня,через 10минут открыть крышку и добавить мелко порубленную петрушку.
- # Опять закрыть крышкой.
- # Подавать тёплым.

Рыбу так же можно приготовить в духовке.