

Firinda Kefal

Malzemeler

1 kilo kefal baligi
1 adet sogan
2 adet havuc
2 yemek kasigi sivi yag
Kekik, pul biber ve tuz

Yapilisi

Baliklar temizlenerek iyice yikandiktan sonra uzerine bicak yardimi ile kesip atilir.Firin kabinin tabanina pisirme kagidi serilir.Havuclar rendelenir ve kabin tabanina serilir ardindan soganlar da halka halka dogranarak uzerine ilave edilir.Baliklar tuzlanir ve sıra ile firin tepsisine dizilir.Uzerine tuz, kekik , kirmizi biber ve sivi yag gezdirilir.Aluminyum folyo ile tepsinin uzeri kapatilarak 180 derecede 20-25 dakika pisirilir daha sonra folyo alinarak ustlerinin de kizarmasi saglanir.Afiyet olsun:)