

## Ispanaklı pandispanya üzerine limonla buğulanmış balık



### Malzemeler:

- 1 poşet dondurulmuş, yaprağı bütün ıspanak (yaklaşık 450gr.)
- 1 kutu kuşkonmaz (yaklaşık 140gr.)
- 1 paket mantar
- 8 adet mini domates
- ½ tatlı kaşığı köri
- Tuz ve biber
- 1 limon
- 400gr. morinabalığı filesi

### Yapılışı:

Ispanağın donu çözüldükten sonra suyunu sıkın. Kuşkonmaz parçalarının suyunu süzün. Mantarları dilin. Mini domatesleri ikiye bölün. Ispanağı dibi ateşe dayanıklı bir tepsiye koyup, kuşkonmaz, mantar ve mini domatesleri üzerine yaydıktan sonra, köri, tuz ve biberi de üzerine serpin. Limonları dilim halinde kesin. Balık filesini sebzelerin üzerine koyup, tuz ve biberi serptikten sonra limon dilimlerini üzerine dizin. Bu yemeği 200 derece sıcaklıktaki fırının ikinci rafında 40-50 dakika pişirin. Pişme süresi balığın kalınlığına göre değiştiğinden dolayı, balığın yumuşak olup olmadığını kontrol edin. Pişme süresininin yarısından sonra yemeğin üzerini jelatin kağıdıyla kapatın.