AKDENİZ USULÜ LEVREK DOLMASI

4 kişilik
4 adet orta boy levrek
3 adet defne yaprağı
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kabak
200 gram mantar
1 kahve fincanı galeta unu
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tane karabiber
Tuz
Karabiber

Levreklerin içini temizleyin ve bol suyla yıkayın. Dış görünümünü bozmadan orta kılçığını çıkarın. Sonra fırın tepsisine yerleştirin. Mantarları küp şeklinde doğrayın. Tavaya sıvı yağı alın. Kızdırdıktan sonra ince doğranmış sarımsağı tavaya aktarın. 1 dakika sonra yine ince doğranmış soğanı ve tane karabiberi ilave edin. Soğan yumuşayana dek kavurun. Sonra küçük doğranmış mantarları ilave ederek, yaklaşık 3 dakika çevirin. Defne yaprağı ekleyin. Son olarak galeta ununu, karabiber ve tuzu ekleyin. Tavayı ocaktan alın. Daha önceden çok az yağlanmış tepsiye dizdiğiniz levreklerin içine hazırladığınız bu karışımı doldurun. Üzerlerine ince kabak ve havuç dilimlerini yelpaze şeklinde dizin. Orta ısılı fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:36353 • adı:Akdeniz Usulü Levrek Dolması • gönderen:sezar • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:41