ALABALIK ÇANAĞINDA PATATES

2 adet alabalık
3 orta boy patates
1 yemek kaşığı fesleğen
1 yemek kaşığı maydonoz
1 orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı Limon suyu
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı Tuz, karabiber

Balıkların pullarını temizleyip, iyice yıkayın. Resimdeki gibi, baş bölümünden kuyruğa kadar bir yarık oluşturun. Kılçıklarını iyice temizleyin. Tekrar yıkayıp, bir kağıt havlu ile kurulayın.
Haşladığınız patatesleri, soyun ve küp küp doğrayın. Soğan, sarımsak ve taze otları ince ince doğrayıp, patateslere ekleyin. Tuz, karabiber ve erimiş sanayağı ile iyice harmanlayın.
Balıkların içini patatesli harç ile doldurun. Üzerlerine biraz limon suyu gezdirin. Patateslerin dağılmaması için, fırına girmeye uygun bir ip ile (ıslattığınız bir ip de olabilir) balıkları bağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 derece pişirin.

© lezzetler.com tarif no:103457 • adı:Alabalık Çanağında Patates • gönderen:bebeto • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:39