ARAP USULÜ ÇITIR BALIK

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

4 kalın dilimlenmiş balık fileto (ölçülü)
Tuz
Karabiber
2 kornişon salatalık
8 domates
Rendelenmiş çedar ya da kaşar peyniri
9 kaşık zeytinyağı

Fırını 180 derece ısıtın. Tepsiyi zeytinyağı ile yağlayın. Tepsiye balık filetoları ölçülü bir şekilde yerleştirin. Tuz ve karabiber serpin. 3 dakika pişirin. Diğer tarafını pişirmek için balık parçaları tepsinin üzerinde ters çevirin. Domates ve kornişon salatalıkları dairesel parçalar halinde keserek tepsiye yerleştirin. Rendelenmiş peynir serpin ve peynir eriyene dek 4 dakika dahapişirin.

© lezzetler.com tarif no:131873 • adı:Arap Usulü Çıtır Balık • gönderen:zehra mardin • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:29