ASMA YAPRAĞINDA SOSLU SARDALYA

1 kg sardalya
Asma yaprağı
Tuz
Sos için:
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
10-15 dal kıyılmış maydanoz
Tuz

Balıklar temizlenir, kılçığı çıkarılır. Sardalyalar tek tek asma yapraklarına sarılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Sonra dikkatli bir şekilde asma yaprağından çıkarılır. Servis tabağına konur. Üzerine karıştırılmış sos malzemesi gezdirilir.

ML® Asma Yaprağında Saldalya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:45709 • adı:Asma Yaprağında Soslu Sardalya • gönderen:meziyet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:53