BARBUNYA NİSUAZ SOSU

Rouget a la Niçoise

2 kahve fincanı ezilmiş kuru nane, 2 kahve fincanı sirke ile 2-3 dakika kaynatılıp tülbentten süzdürülür. Barbunya balığının kızartma yağından 4 çorba kaşığı eklenir. ve kıyılmış maydanozla karıştırılır.

Not: Bu sos kızartılmış Barbunya balığı ile verilir

© lezzetler.com tarif no:95821 • adı:Barbunya Nisuaz Sosu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:29