BİBERLİ PALAMUT ŞİŞ

Malzemeler:
2 adet fileto çıkarılmış palamut
1 adet limon
1 adet yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
5-6 adet arpacık soğan
Yeteri kadar tuz karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Buharda pişmiş brokoli karnabahar havuç

Hazırlanışı:
Garnitürü için isteğe bağlı buharda pişirilecek mevsim sebzelerini kullanın. Tuz, biber ve zeytinyağını ekleyin. Palamutları iri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Hafif yağ, tuz ve limon karışımı ile tatlandırın. Limonu ortadan ikiye her parçasını dörde bölün. Biberleri şişlik doğrayın. Bir biber, balık, bir soğan, balık şeklinde araya limonları da katıp malzemeleri şişe dizin. Izgarada balıklar ve sebzeler pişene kadar ızgara edin. Servis sırasında yanına buharda pişmiş brokoli, karnabahar ve havuç ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:41441 • adı:Biberli Palamut Şiş • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:03