ÇİN ÜSULU LEVREK

2 adet deniz levreği
1 çorba kaşığı soya sos (Marinasyon)
1 çay kaşığı toz zencefil (Marinasyon)
1 çorba kaşığı susam kaşığı (Marinasyon)
2 çorba kaşığı tereyağı (Sos)
1 çorba kaşığı susam (Sos)
1 çay kaşığı toz zencefil (Sos)
1 çorba kaşığı soya sos (Sos)
1 çorba kaşığı limon suyu (Sos)
1 çay kaşığı mısır unu (Sos)
1 çay bardağı su (Sos)
4 adet taze soğan (ince dilimlenmiş) (Sos)
2 diş ezilmiş sarımsak (Sos)

Balıkların her iki tarafına çizik atın.
Marinasyon için tüm marinasyon malzemelerini karıştırın.
Marinasyonu balıkların üzerine dökün,yarıkların içine girdiğinden emin olun.
Oda sıcaklığında ağzı açık bir şekilde 1 saat bekletin.
Fırını 200 dereceye ayarlayın.
Tavada tereyağını eritin.Susam,zencefil ve sarımsağı altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavurun.
Ardından susamlara soya sos,limon suyu,mısır unu,su ve taze soğanları ilave ederek kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirin.
Fırın tepsisine balıkları yerleştirin ve 200 derece de 15 dakika pişirin.
Balıktan çıkan pişme suyunu sosun içine karıştırın.
Sosla birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:68920 • adı:Çin Üsulu Levrek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:03