ÇITIR BALIK KİMYONLU PATATES İLE

1 paket Pınar Çıtır Balık
6 adet küçük boy patetes
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kimyon
½ demet maydonoz
Tuz
Karabiber

Patatesleri güzelce yıkayın. Kabuklarını soymadan elma dilim şeklinde kesin. Patatesleri derin bir kasede; zeytinyağı, kimyon ve tuz ile harmanlayın. Üzerinde pişirme kağıdının olduğu bir fırın tepsisine patatesleri yayarak önceden ısıtılmış Pınar Çıtır Balık'ları 180 derece derin yağda sadece 3 dakikada kızartın ve patateslerle sıcak servis yapın.
Balıkları derin yağda kızartıp patateslerle sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:51815 • adı:Çıtır Balık Kimyonlu Patates ile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:11