FESLEĞENLİ SAZAN YAHNİSİ

1 adet sazan
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 dolu çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuru fesleğen
2 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar pişirilir. Sonra salça, su, tuz ve fesleğen katılır. Kaynama noktasına gelince iri parçalara bölünmüş sazan atılır. Balık yumuşayana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:73480 • adı:Fesleğenli Sazan Yahnisi • gönderen:Kibele • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:24