FIRINDA BULGURLU LEVREK

1 su bardağı ince bulgur
1 adet levrek balığı
4 diş sarımsak
2 adet taze soğan
1 adet domates
2 çorba kaşığı nar ekşisi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Bir fırın kabının içine temizlenmiş balığı koyun. Başka bir kapta bulguru suyla ıslatıp iki dakika bekletin. İçine rendelenmiş domatesi, ince kıyılmış maydanozu ve rendelenmiş soğanı, nar ekşisini ve zeytinyağını koyun. Limon suyunu da ekleyerek malzemeyi iyice karıştırın. Bu karışımı tepsideki balıkların üzerine paylaştırıp önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64994 • adı:Fırında Bulgurlu Levrek • gönderen:Aydın havası • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:33