FIRINDA KALKAN BUĞULAMA

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet Domates
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
800 gr kalkan balığı
2 Adet sivri biber
2 Çorba Kaşığı krema
8 Adet mantar
2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
2 Diş sarmısak

Temizlenmiş kalkan balığını ince dilimleyin, 1 çorba kaşığı Sana yağını tavaya aktarın. Kızdırdıktan sonra küçük kesilmiş sivribiberi, mantarları, sarımsağı ,domatesi, tuz ve karabiberi de ekleyin. Birkaç dakika kısık ateş soteleyin. 2 çorba kaşığı krema ilave edin. Güveç kabına dilimlenmis kalkan balığını koyun. Üzerine hazırladığınız karışımı dökün, çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynirini de serpin. Orta derecede ısılı fırında 20 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78693 • adı:Fırında Kalkan Buğulama • gönderen:gevrek • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:30