FIRINDA KEFAL

1 kg kefal balığı
3 adet soğan
3 adet domates
1 demet maydanoz
yarım su bardağı zeytinyağı
2 kahve fincanı un
2 adet limonun suyu
tuz
biber
tarçın
dövülmüş karanfil

Balıklar temizlenip yıkanır. Halka halka doğranıp, kenarlı bir tepsiye dizilir. Bir kapta, rendelenmiş soğan, rendelenmiş domates parçaları, tuz, karabiber, tarçın, karanfil, haşlanmış maydanozlar ve zeytinyağı iyice karıştırılıp balıkların üzerine dökülür. Un, maydanozun haşlandığı su ile sulandırılıp yine balıkların üzerine dökülerek, tepsi fırına verilir. 15-20 dakika pişirilip fırından alınır. Üzerine limon suyu dökülüp, biraz tuz serpilerek, salata ile birlikte, sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:8604 • adı:FIRINDA KEFAL • gönderen:Lale • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:53