FIRINDA MEZGİT

4 adet mezgit balığı
4 çorba kaşığı ufalanmış bayat kepek ekmeği
1 çay kaşığı kekik
4 diş sarımsak
Birkaç yaprak taze mercanköşk veya 1 çay kaşığı kuru mercanköşk
4 çorba kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet limon

Yağ ile limonu derince bir kaseye koyup karıştırın. Balığı temizleyip, akar suyun altında yıkayın. Süzüp kurulayın. Kafa kısımları ile birlikte iyice temizleyin. Balığı yağlı karışıma koyun ve 1 saat marine edin.
Ayıklanmış sarımsağı kıyıp maydanoz, mercanköşk ve kekikle karıştırın. Ufalanmış ekmek içini ilave ederek harmanlayın.
Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fırın kalıbını yağlı kağıtla döşeyin. Ortasına iyice süzülmüş balığı yerleştirin. Hazırladığınız ekmekli karışımı üzerine serpin. Sıcak fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişme sırasında sık sık balığı kontrol edin. Eğer üzeri fazla kızarmaya başlamışsa yağlı kağıtla kapatın ya da biraz su ilave edin.
Fırından alıp kıyılmış taze maydanoz ve limon dilimleri eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17433 • adı:Fırında Mezgit • gönderen:jetaşçı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45