FIRINDA LEVREK

4 adet levrek
2 adet soğan
3 adet domates
1 adet biber
100 gr kaşar peyniri
Tuz, karabiber, kırmızı biber, kekik, pul biber

Temizlenen levrekler yağlanmış tepsiye dizilir. İçerisine kaşar peyniri konur. Domates, biber ve soğan kuşbaşı doğranarak tepsiye yayılır. Levreklerin üzerine tuz, karabiber,k.biber,kekikve pul biber serpilir. 200 derecedeki fırına konur. 30 dk kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp sıcak servis yapılır.

ML® Ispanaklı Levrek Flato için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21072 • adı:Fırında Levrek • gönderen:erdinch80 • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:59