LEVREK BUĞULAMA

1 adet soğan
1 adet büyük boy patates
2 orta boy havuç
2 adet büyük domates
2 adet büyük levrek
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt
Tane karabiber
Defne yaprağı
Sarımsak
Su
1 adet limon suyu
Tereyağı
Kaşar rendesi

Derin bir tencereye su, dörde bölünmüş soğan, patates, domates, rende havuç,tane karabiber, defne yaprağı, limon suyu, sarımsaktan oluşan malzemeyi yerleştirip balıkları içine koyun. Balıklar 15 dakika kaynadıktan sonra kepçe
yardımı ile balıkları alın. Balıkları fırın tepsisine yerleştirin. Suyun içindeki malzemeleri de balıkların etrafına serpiştirin. Tencerede kalan suyun içine 2 adet yumurta sarısı, 2 kaşık un, 2 kaşık yoğurdu ayrı bir kapta hafifçe sulandırarak çırpıp, tenceredeki suya yavaşça ekleyin. Bu suyu balıkların üzerine dökün. Fırına varin. Balıkların suyu kaynamaya başladığında tavada kızdırdığınız kırmızı toz biberli tereyağını balıkların üzerine gezdirin. Kaşar peyniri serpip, fırınlayın. Kaşarlar kızardığında fırından çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:2565 • adı:Levrek Buğulama • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:24