KAĞITTA LEVREK

1 adet levrek
2 adet domates
1 adet yeşil biber
6 adet mantar
1 adet limonun suyu
Yeteri kadar tuz
9-10 dal karabiber taneleri
Maydanoz

Balığı yıkayın. Alüminyum folyo kağıda koyun. Domateslerden birini rendeleyip, balığın üzerine dökün. İkinci domatesi dilimleyin. Yeşil biberleri ve mantarları doğrayın. Limon suyu gezdirin. Karabiberleri ve tuzu ilave edin. Balık hava almayacak şekilde, kağıdı kapatın. 175 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "tarif dükkanı" tarafından gönderildi. 11.03.2019

© lezzetler.com tarif no:72410 • adı:Kağıtta Levrek • gönderen:SiBemol • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:57