GÜVEÇTE LEVREK

4 adet levrek fileto
15 adet mantar
2 adet kırmızı biber
2 adet limon
1 çorba kaşığı tane karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Mantarları yıkayıp kurulayın ve ince ince dilimleyin. Biberleri ince halkalar halinde kesin. Limonlardan birinin suyunu sıkın, diğerini yuvarlak dilimleyin. Balık filetoları 2-3 parmak eninde kesin. Kişi başına 1 tane güveçlere yerleştirin. Mantarları ve biber dilimlerini üzerine koyun, üzerine 4 kaşık zeytinyağı ile 1 limonun suyunu dökün, limon dilimlerini ekleyin. Üzerine tuz serpip tane karabiber ekleyin. Güveçlerin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Güveçleri fırın tepsisine yerleştirin 200 derecede 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:119205 • adı:Güveçte Levrek • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:48