ISPANAKLI MANTARLI LEVREK DOLMASI

2 adet karadeniz levreği
1 demet ıspanak
1 kase taze mantar
3 adet közlenmiş biber
2 diş sarımsak
Yeteri kadar tuz
Servis için:
1 demet karabiber
1 tutam kuzu kulağı
9-10 adet taze soğan
1 demet çeri domates
Yeteri kadar marul
Sıvıyağ
Limon

Mantarları, sarımsakları ve közlenmiş biberleri küçük küçük doğrayın. Ispanakları doğrayın. Tavaya yağ koyup mantarı ve sarımsağı hafif kavurun. Közlenmiş biberi ve ıspanağı ilave edin. Tuzunu, biberini atıp karıştırın. Fırın tepsisine asma yaprağı dizin. Yağ dökün. Balıkları temizleyip karnını açın. Tuzunu ve karabiberini atın. İç harcı balığın karnına doldurun ve tepsiye alın. Diğer balığa da aynı işlemi yapın. Dilerseniz balığı koymadan önce 3 dal taze soğanı sıcak suya batırıp çıkarın. Tepsiye koyup balığı üzerine yerleştirerek balığa düğümler atabilirsiniz. Üzerlerine sıvıyağ dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin. Salata malzemelerini doğrayıp servis tabağına koyun ve balıkları üzerine yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:72376 • adı:Ispanaklı Mantarlı Levrek Dolması • gönderen:Melda Özerman • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:38