İSPANYOL USULÜ BALIK

https://www.elele.com.tr

1 ya da 2 mangal ya da fırına uygun balık
1 ya da 2 adet ince halka halka doğranmış soğan
4 adet doğranmış taze soğan
2 diş ince doğranmış sarımsak
15 ml sirke
6 adet doğranmış zeytin
Yarım limon kabuğu rendesi
İnce doğranmış maydanoz
50 ml zeytinyağı
Limon dilimleri
Taze kekik

Öncelikle balığınızı mangalda mı yoksa fırında mı pişireceğinize karar verin ve ona uygun büyük bir balık seçin. Taze soğan, sarımsak, sirke, zeytin, limon kabuğu rendesi ve maydanozu bir kaba koyun.
Üzerine zeytinyağının yarısını ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu karışımı temizlediğiniz balığın içine yerleştirin. Halka halka doğranmış kırmızı soğan ve limonları balığın üzerine yerleştirin. Kekiği hem balığın içine hem de üstüne koyun. Artan zeytinyağını da balığın üzerinde gezdirin. Mangalda ya da fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:127348 • adı:İspanyol Usulü Balık • gönderen:rulo • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:59