IZGARA BALIK

4 adet levrek veya çipura
4 adet kuru soğan
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Temizlenmiş olan balıkların içini ve dışını bir fırça yardımıyla yağlayıp tuz serpin.
Balıkları ızgaraya yerleştirip her bir tarafını 10 dakika pişirin.
Kuru soğanları soyup kalın halkalar halinde kesin.
Her iki tarafını yağlayıp tuz ve karabiber serptikten sonra ızgarada pişirin.



© lezzetler.com tarif no:133399 • adı:Izgara Balık • gönderen:not defteri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:17