KÂĞITTA BARBUNYA

Malzemeler
1 kg barbunya (veya tekir)
3-4 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
2 büyük limon
2 büyükçe yağlı kâğıt
Tuz

Hazırlanışı
Öncelikle kaim ve büyükçe olan 2 yağlı kâğıdı ayrı ayrı olmak üzere eşit olarak margarinle yağlayın. (Kâğıtları yağlarken balıkları dizeceğiniz tarafını yağlayın, üzerine kapatacağınız tarafı yağlamayın) Ayıklanmış ve yıkanmış balıkları tuzla-yıp balıkların yarısını bir kâğıda diğer yarısını da öteki kâğıda olmak üzere dizin. Balıklan kâğıtlara dizdikten sonra üzerlerine ince kıyılmış maydanozu serpin ve yağlanmamış tarafları üzerlerine kapatarak sarın ve iki paket halinde sarın. Isıtılmış firma vererek yaklaşık olarak 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra limon sıkarak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:25457 • adı:KÂĞITTA BARBUNYA • gönderen:Merve Ganioğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00