KAĞITTA DENİZ LEVREĞİ

www.miele.com.tr

6 küçük Deniz Levreği (her biri 150?200 gr.)
5 Beyaz ekmek dilimi
250 ml Süt
2 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
4 yemek kaşığı Sardalye yağı
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Levrekleri yıkayın.
Dolgu için beyaz ekmek dilimlerini süte yatırın. Bir çatalla bastırın ve maydanoz ve sardalye yağı ile karıştırın.
Balıkları tuzlayın ve karabiber ekin, karışımla doldurun, üstüne zeytinyağı gezdirin ve bir saat buzdolabında çekmesini bekleyin.
Kağıdı zeytinyağı ile yağlayın, deniz levreklerini üstüne yerleştirin ve kağıdı kapatın.
Küçük paketleri fırın tepsisine koyun ve fırına sürün.

© lezzetler.com tarif no:124370 • adı:Kağıtta Deniz Levreği • gönderen:zeytin ağacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:12