KAĞITTA ERİKLİ LEVREK BUĞULAMA

12 adet papaz eriği
4 adet derisi alınmış levrek filetosu
2 adet domates
15 adet mantar
3 adet çarliston biber
4 çorba kaşığı yağ
4 diş kıyılmış sarımsak
2 adet defne yaprağı
1 çay bardağı domates suyu
4 adet enginar kalbi
4 dilim limon
4 dal maydanoz
2 çorba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tuz

Domateslerin kabuklarını soyup ince doğrayın. Mantar ve biberi temizleyip doğrayın. Margarini bir tencerede eritip domates, biber, sarımsak, defne yaprağı, mantar, domates suyu ve tuz ilave edip 4- 5 dakika kavurun. 4 adet dikdörtgen kesilmiş yağlı kağıt hazırlayıp, ortasına birer adet levrek fileto ve enginar kalbi yerleştirin. Sebzeli karışımı balıkların üzerine pay edin. Üzerlerine 3 adet papaz eriği ve 1 dilim limon koyun. En son 1?er dal maydanoz ve yarım çorba kaşığı krema ekleyin. Kağıtların kenarlarını ortaya doğru toplayıp iple bağladıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derecede fırında 25 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131764 • adı:Kağıtta Erikli Levrek Buğulama • gönderen:pul • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:29