



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ PASTIRMALI BARBUNYA SARMASI

1 kg barbunya
100 gram pastırma
5 adet mantar
4 adet kırmızı biber
Sos için:
2 çorba kaşığı krema
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin

Barbunya balığından fileto çıkarın. 1 adet pastırma diliminin üzerine 1 dilim balık fileto, en üste de iri doğranmış mantar ekleyin. Sonra rulo yapın. Malzemeler bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız ruloları çekirdeği çıkarılmış ve ortadan ikiye kesilmiş kırmızı biberlerin içine doldurun sanayla Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Sos için krema, dövülmüş sarımsak ve tuzu karıştırın. Balık sarmaların üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

