KRALİÇENİN TACI (GELİBOLU ÇANAKKALE)

https://www.gelibolukaymakamligi.com

Malzemeler
1 adet sardalya balığı
2 adet patates
1 adet havuç
3 kaşık mısır tanesi
1 Adet ayıklanmış zeytin

Hazırlanışı
Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra daire şeklinde dilimleyin. Havuçun da yüzünü temizleyip dikeylemesine ayırın. Sardalya balığını temizledikten sonra beş dakika süre ile limonlu suda bekletin. Daha sonra patesleri, havucu ve sardalyayı fırında ızgaraya yerleştirin. Bir kapta da mısırları haşlayın. Balığı etleri taze kalacak kadar kızartın. (Yağda kızartmayın.) Sebzeler ve sardalya kızarırken bırakacağı suyu da kaybetmemek için kızartma kabının altına alüminyum folyo yaymayı ihmal etmeyin. Kızarma işlemi bittikten sonra, patatesi, havucu, mısırı ve sardalyayı bir kaba alıp çatal yardımıyla tamamen ezmeden parçalara ayırıp kaşık ile karıştırın. Karışımın üzerine ayıklanmış ve küçük parçalara ayrılmış zeytinleri serpiştirin. Karışımı kedilerinizin erişemeyeceği bir yerde soğumaya bırakın. Servise hazır olduğunda ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:51276 • adı:KRALİÇENİN TACI (Gelibolu Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:06