KREMALI VE BADEMLİ ALABALIK (FRANSA)

İçindekiler
4 orta boy alabalık
30 g (1/2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı krema
125 g kıyılmış badem
birkaç yaprak kuzukulağı
tuz ve karabiber

Mini Fırının kabını yağlayın. Balıkları dizin ve üzerlerine fındık büyüklüğünde birer parça tereyağı koyun. 225°C'de pişirmeye başlayın. Pişme süresinin ortasında balıkları ters çevirin, üzerlerine kremayı dökün, tuz ve karabiber ekledikten sonra bademleri serpiştirin. Pişirmeye devam edin ve çok sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35944 • adı:Kremalı ve Bademli Alabalık (Fransa) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:15