LEVREK DOLMA

Malzeme:
400 gram fileto levrek
1 adet patates
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
2 dal dereotu
1 tatlı kaşığı Teremyağ
İç Malzeme için :
Yarım patates
Yarım kabak
Yarım havuç
1 çorba kaşığı Teremyağ
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı
1 çorba kaşığı krema
2 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un
2 dal dereotu
Tuz, karabiber

Patatesi haşlayın. İç malzeme için verilen sebzeleri rendeleyin. Dereotunu doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavada Teremyağ'da sebzeleri tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra kavurun. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın. Levrek filetoyu döverek inceltin. Hazırladığınız iç malzemeyi filetonun içine yerleştirin. Rulo şeklinde sardıktan sonra una bulayın ve kızgın tavada sıvıyağda çevirerek kızartın. Haşlanmış patatesi halka şeklinde doğrayıp Lezzet Tuzu, Teremyağ ve kıyılmış dereotu ile soteleyin. Ayırdığınız sebzeleri tavaya alın ve kremayla karıştırın. Levrek dolmaları kremalı sebzeler, sote edilmiş patates eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49244 • adı:Levrek Dolma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:39