LEVREK HAŞLAMASI

1 Levrek
Arzuladığınız bir sos.

Levreği kazıyıp içini boşaltınız, solungaçlarını çıkarınız. Bir kaç su yıkayınız, pişti̇ği zaman tutmak için başından bir ip bağlayıp kaynamakta olan tuzlu suya atınız. Fakat suyun balığı örtmüş olmasına dikkat ediniz. Su yeniden kaynamağa başlayınca tencereyi ocağın bir köşesine çekiniz, kaynamadan 20 dakika bırakınız. Yemek zamanı dağılmaması için başındaki ipten tutup çıkarınız, süzüp uzun tabağa yatırıp, üzerine arzuladığınız sosu dökerek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:16275 • adı:LEVREK HAŞLAMASI • gönderen:SuzanS • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47