LEVREK SOTELİ KEREVİZ DOLMASI

Malzeme:
400 gr fileto levrek
4 adet kereviz
2 adet havuç
1 adet paprika biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates
1/2 çay bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 adet limon
Tuz, karabiber

Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Levrek, havuç ve biberleri temizleyip küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağının yarısını tavada ısıtıp soğan ve sarımsakları kavurun. Sebzeleri ve balık etlerini ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup tuz ve karabiberle tatlandırın. Ocaktan alın. Kerevizin kabuklarını soyup limonlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Kerevizlerin içini oyup hazırladığınız karışımı orta boşluklarına doldurun. Tencereye dizip üzerine 1 çorba kaşığı limon ilaveli su ve kalan zeytinyağını ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49044 • adı:Levrek Soteli Kereviz Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:30