LİMONLU LÜFER BALIĞI

Mirto Amalthia

5 Adet Limon
2 Adet Lüfer
1 Tatlı Kaşığı Deniz tuzu
1/2 Demet Kıyılmış Maydonoz
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
3 Diş Ezilmiş Sarımsak

4 tane limonun kabuğunu ince ince bir kap içine rendeleyelim. Balığın tadında acılık yaratacağından beyaz kısımlarından gelmemesine dikkat edelim.Kabın içine tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu, sarımsakları ve zeytinyağını katarak karıştıralım.Balıkları alırken, temizletelim ve ortadan boylamasına ikiye kestirelim. Yıkayıp kâğıt havlu ile kuruladığımız balıkları, hazırlamış olduğumuz yağlı harçla bolca sıvayalım. Fırınımızın -varsa- ızgara kısmında 10 dakika balıkların bir yüzünü, 5 dakika da diğer yüzünü pişirelim. Ayırmış olduğumuz 1 limonu halka şeklinde keselim ve balıkların üzerine dizelim. Servise hazır olan balığımızı yeşil salatayla sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:82098 • adı:Limonlu Lüfer Balığı • gönderen:rey09 • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:18