MANTARLI DİL BALIĞI RULOSU

8 adet fleto dil balığı
15 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet ufak soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar

Soğan ince doğranır ve tereyağında pembeleştirlir. Hızlı ateşte üzerine doğranmış mantarlar atılır. 10 dakika kavrulur, tuz ve karabiber katılır. Balık fletolarının kenarına bu içten konur, rulo yapılır, kürdanla tutturulur. yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırına verilir. 20 dakika pişirdikten sonra alınır. Üzerine rende kaşar serpilir. Tekrar fırına verilir. Kaşarlar hafif pembeleşene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:83289 • adı:Mantarlı Dil Balığı Rulosu • gönderen:NURGÜN • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28