MARİNE EDİLMİŞ KILIÇ BALIĞI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Yaprak Fesleğen
0,25 Demet maydanoz
2 Kg. kılıç balığı
4 Diş sarımsak
1 Adet limon suyu
2 Yemek Kaşığı kapari çiçeği
2 Diş sarımsak
1 Adet kuru soğan

Sos madzemelerini çok ince kıyın. Sana yağında soğan, sarmısak ve kapari çiçeğini kavurun. Limon suyu ve maydanozu idave ederek karıştırın ve ocaktan alın. Kılıç balığını temizleyip, etini dilimleyin. Kıyılmış soğan, ince doğranmış sarmısak ve tuz ile harmanlayarak 15-20 dakika dinlendirin. Balığı kömür ızgarasında pişirip patates ve çeşitli yeşilliklerle servis yapın. Eğer arzu ederseniz üzerine sarımsaklı sana yağı sürebilir veya menüyer sos dökerek servise sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:79643 • adı:Marine Edilmiş Kılıç Balığı • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:15