MAYDANOZLU USKUMRU FİLETOSU

1+1/4 su bardağı deniz ürünleri için haşlama suyu
2+uskumru balığı (derileri çıkarılıp, filetoları ayrılmış)
2 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze soğan (yeşil kısmından kıyılmış)

Uskumru filetolarını ve deniz ürünleri için haşlama suyunu orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca filetoları tencereye koyup 6 dakika, çatalla bakıldığında balıklar pul pul ayrılana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, filetoları bir servis tabağına çıkararak bir kenara bırakınız.
Tencereyi harlı ateşe oturtup, pişme suyunu yarısını çekene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu soğumaya bırakınız. Soğuyunca filetoların üstüne döküp, maydanoz ve yeşil soğanları serperek, servis tabağını buzdolabına kaldırınız. Yemeğinizi buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70432 • adı:Maydanozlu Uskumru Filetosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15