MERCAN BALIĞI DOLMASI

4 adet Mercan Balığı
2 adet Havuç
5 diş Sarımsak
2-3 yemek kaşığı Zeytinyağı
10 sap ince kıyılmış Maydano
2 Limonun Suyu
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı Biber

Tüm malzeme karıştırılır. Mercan Balıklarının açılmış olan kasırn kısmına eşitt bir şekilde doldurulur. Balıkların üstüne ayrıca zeytinyağ sürülür. Yağlı kağıda sarılarak Orta ısıda fırında 30 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:133446 • adı:Mercan Balığı Dolması • gönderen:ipek böceği • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:38