NAR EKŞİLİ KILIÇ BALIĞI

400 gr kılıç fileto
400 gr noodle (Çin makarnası)
4 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı Nar ekşisi sosu
Karabiber
Tuz

Kılıç balığını fileto olarak hazırlayın. Tavada yağı ısıtın, tuzladığınız fileto balıkları 8 dakika pişirin. Ayrı bir yerde kızgın yağda 3 dakikada pişirdiğiniz noodleları tavadan alın. Sıcak bir tabağa nar ekşisini yayın, üzerine balığı yerleştirin. Balığın üzerine de bir çay kaşığı nar ekşisi gezdirin, noodle ile birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:118001 • adı:Nar Ekşili Kılıç Balığı • gönderen:afife teyze • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:18