PALAMUT ÇORBASI

2 adet palamut
1 soğan
2 sivri biber
2 kırmızıbiber
3 defneyaprağı
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
2 domates
Tuz
Karabiber

Palamutları ikiye bölün ve kılçıklarını alın. Fileto şeklinde serisiyle hazırlayın. Doğranmış soğanı, sivri biberi, havuç, kırmızıbiberi, defneyaprağını karıştırıp bir tencereye koyun. Üzerine de balıkları yerleştirip Çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 20 dakika pişirip fırından alın, içine sıcak su koyup ocak üzerinde 5 dakika daha fırınlayın. Daha sonra çıkartıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103546 • adı:PALAMUT ÇORBASI • gönderen:aytop • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52