PIRASALI USKUMRU

Michael Montignac

4 USKUMRU BALIĞI (300'ER GR'LIK)
1/2 LT. BALIK SUYU
4 PIRASANIN BEYAZI
YARIM SU BARDAĞI KREMA
1 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDONOZ
ZEYTİNYAĞI
TUZ
KARABİBER

Uskumruları temizleyin ve sıcak balık suyunun içinde 5 dakika haşlayın.
Pırasaları temizleyip ince ince halkalar halinde kesin. Bu halkaları bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağında öldürün ve sonra biraz balık suyu katarak, kapağı kapatın ve hafif ateşte 5 dakika pişirin.
Pırasaları ateşten almadan hemen önce kremayı, tuzu ve karabiberi katın. Balığınızı pırasa garnitürüyle ve maydonozla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72549 • adı:PIRASALI USKUMRU • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:52