PORTAKALLI LEVREK

Malzeme:
4 adet levrek
2 adet portakal
4 adet çubuk tarçın
4 adet defne yaprağı
1 dal biberiye

Levrekleri temizleyip karın kısımlarını bir bıçakla açın. Portakalları yıkayıp dilimleyin. Her balığın arasına 2 dilim portakal, 1 adet çubuk tarçın, 1 adet defne yaprağı ve biberiye koyup yağlı kağıda yerleştirin. Kağıdın kenarlarını kapatıp iple bağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48770 • adı:Portakallı Levrek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41