SAKIZLI LEVREK BALIĞI BUĞULAMA

1 kg. levrek balığı filetosu (Ayıklanmış, ikiye bölünmüş)
1 adet soğan (Çok ince doğranmış)
2 adet domates (Kabuksuz, çok ince doğranmış)
2 adet defneyaprağı
1/2 adet limonun suyu
100 gr. Bizim Margarin
1/2 bağ maydanoz (İnce doğranmış)
2 adet çarliston biberi (İnce doğranmış)
2 adet damla sakızı (Dövülmüş, nohut tanesi kadar)
Tuz
1 çorba kaşığı krema

 Derin bir tavanın içine Bizim Margarin i koyup kızdırın. Soğanları ilave edip, kevgirle karıştırarak biraz renk aldığında ateşten alın.
 Balıkları dizin. Krema ve maydanozun yarısını tüm malzemeyle birlikte balıkların üzerine yayın. Bir su bardağı su ilave edip, ateşin üzerine koyun.
 Üzerini yağlı kâğıt veya folyo ile kapatıp; ağır ateşte veya fırında 15 dakika pişirin.
 Balıkları servis kabına alt üst ederek dizin.
 Tavadaki malzemeye kalan kremayı ilave edip, kaynatın.
 Lezzetini kontrol ettikten sonra, sosu balıkların üzerine kaşıkla taksim edin ve kalan maydanozu serpiştirin.

ML® Susuz Balık Buğulaması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29893 • adı:Sakızlı Levrek Balığı Buğulama • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:01