TERBİYELİ LEVREK

1 kg levrek balığı
500 gr sarı patetes (4 tane)
1 baş soğan
1/2 demet kereviz yaprağı
8 bardak su
Üstüne:
125 gr tereyağı (2 kahve fincanı)
1/2 demet maydanoz
1 tane limon (garnitür olarak)
tuz (1 çorba kaşığı)

Ölçülere göre su, kereviz yaprağı, dörde bölünmüş soğan, kabukları soyulmamış patates ve tuz bir tencereye konarak ateşe oturtulur. Patatesler pişince tencereden alınır ve ılımaya bırakılır.
İyice yıkanmış ve ayıklanmış, enliğine doğru 6 eşit tekerlek halinde kesilmiş levrek tencereye konarak, kapağı kapatılır. Kuvvetli ateşte 20 - 25 dakika pişirilir. Balıklar, delikli kepçe ile tabağa alınır. Patateslerin kabukları ayıklanır ve ikiye bölünerek balığın etrafına, tabağa yerleştirilir. Üstlerine kıyılmış maydanoz karıştırılmış sıcak tereyağı gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:47463 • adı:TERBİYELİ LEVREK • gönderen:kimzan • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:45