ASMA YAPRAĞINDA MARİNATLI SARDALYE SARMASI

Su Ürünleri Tanıtım Grubu İZMİR
https://www.turkishseafood.org.tr

20 adet sardalya balığı
20 adet narince üzümünün yaprağı (düzgün, yumuşak, tüysüz, damarsız)
Marinadı için:
1 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı sebze tozu
2 limon suyu
1 tatlı kaşığı toz beyaz biber

Sardalya balıklarının orta kılçıklarını dikkatlice çekip çıkartın. Pullarını iyice temizleyin. Marinad malzemesini bir kasede çırparak karıştırın. Balıkların suyunu iyice süzdükten sonra genişçe bir kaba alın, üzerine hazırlanan karışımı dökün ve yarım saat dinlendirin. Asma yapraklarının saplarını dipten koparıp, önce kaynar suya, sonra soğuk suya atıp çıkarın. Yaprakların parlak olan taraflarını alta koyacak şekilde yerleştirin. Bir kenarına balığı yerleştirin ve yuvarlak sarın. Balığın baş ve kuyruk kısımları açıkta kalsın. Yaprakların üstünü fırçayla yağlayın. On dakika ızgarada her iki tarafını eşit şekilde pişirin.

ML® Asma Yaprağında Saldalya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:60945 • adı:Asma Yaprağında Marinatlı Sardalye Sarması • gönderen:organic • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:15