ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA

Başları koparılmış ve temizlenmiş sardalyeleri hafifçe tuzlayın, karın boşluklarına çok az karabiber sürün ve bir kevgirde, 10 dakika süzülmeye bırakın.
Çift kanatlı bir tel ızgaranın bir kanadına asma yapraklarını dışarıya taşacak şekilde tek kat yayın.
Zeytinyağla yağladığınız yaprakların üzerine, balıkları tek sıra sıkça yerleştirin.
Dizili balıkları, yağlanmış asma yaprağıyla diğer yüzdeki gibi örtün.
Üst kanadını kapadığınız ızgarayı, mangaldaki kömür ateşine üç parmak arayla, 7'şer dakikadan iki taraflı tutun.
Pişirme işlemi tamamlanınca, ızgarayı üst tarafındaki yanmış asma yapraklarını aldıktan sonra, yeterli büyüklükteki bir tabağa ters yüz edin.
Bu kattaki asma yapraklarını da toplayıp, çırpılmış limon suyu, zeytinyağı, maydanoz sosunu sardalyelerin üzerine gezdirerek soğutmadan servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133468 • adı:Asma Yaprağında Sardalya • gönderen:cep • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:16