BALIK BUĞULAMASI

750 gr. istediğiniz cins balık
1 bardak zeytinyağı
1 orta büyüklükte çay bardağı su
1 adet limon
1-2 demet maydanoz (Arzuya göre)
1-2 demet dereotu

Balık çeşitlerine göre ayıklayıp iyice yıkayınızı.
Yayvan bir kaba veya küçük bir tepsiye yanyana yerleştiriniz.
Üzerine zeytinyağını, suyu, tuzu, kıyılmış maydanoz ve dereotunu, yuvarlak dilimlere kesilmiş limonları koyunuz.
Tepsinin üzerini kapatıp orta hararetli ateşte veya fırında 7-8 dakika pişiriniz, (Balıkların büyüklük ve küçüklüklerine göre süre azalıp çoğaltılabilir.)
Soğuduktan sonra servis tabağına alıp servis yapınız.

ML® Dereotlu Balık Buğulama için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19028 • adı:Balık Buğulaması • gönderen:Serpil Korcan • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:57