BALIK PİLAKİ

1 kg. balık
Yarım su bardağı zeytinyağ
3 patates
2 havuç
2 soğan
1 kereviz
1 demet maydanoz
4-5 diş sarımsak
1 kaşık salça
2 defne yaprağı
2 limon
Tuz
Karabiber

Balık temizlenip yıkanır. Dilimlenip yağlanmış tepsiye dizilir. Tuz ve karabiber serpilir.
Soğan yarım halka şeklinde, patates, havuç, kereviz, sarımsak ve maydanoz küçük küçük doğranır. Defne yaprağı konur.
Hepsi zeytinyağda kavrulur. Salça ile tuz ve karabiber ilave edilir.
Balığın üzerine yayılıp 1-2 bardak su ile yavaş yavaş pişirilir. Arzu edilirse üzeri fırında kızartılır.
Limon dilimleri ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:1320 • adı:Balık Pilaki • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:12