BARBUNYA BALIĞI ESKEBEŞ

ROUGET A L AESCABECHE

8 adet orta boy barbunya veya dört adet iri
Az tuz
bir çimdik karabiber
1/2 su bardağı rafine yağı
2 kahve fincanı kuru nane ezilmiş
2 kahve fincanı sirke
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Barbunyaları temizleyip kurulayınız. Tuz ve biberleyiniz.
Küçük bir kapta sirke ve naneyi iki üç dakika kaynatıp küçük bir tülbentten süzdürünüz ve muhafaza ediniz.
Bir tavaya rafine yaqını koyup yağın içine yerleştiriniz.
Ortadan hızlı ateşte dörder dakika alt üst kızdırıp ateşten alınız.
Bir servis tabağına diziniz.
Yukarda süzdürdüğünüz naneli sirkenin içine dört çorba kaşığı balıkların yağından ilâve edip maydanozu karıştırınız ve balıkların üzerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15374 • adı:Barbunya Balığı Eskebeş • gönderen:rikkat • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:01