BOĞAZİÇİ LEVREK BUĞULAMA (DÜDÜKLÜ)

3 adet fileto edilmiş levrek (6 parça)
2 adet domates
4 adet taze soğan
2 adet sivri biber
12 adet mantar (konserve)
8 diş sarımsak
1 adet limon (dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tane karabiber
2 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
2 ölçek su

Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
Limonları halka şeklinde dilimleyin.
Taze soğanları 2 cm. uzunluğunda doğrayın.
Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkartıp 1 cm. uzunluğunda doğrayın.
Makinenizin iç haznesine sırası ile levrek filetoları, domatesleri, taze soğanları, sivri biberleri, mantarları ve sarımsakları koyun.
Limon dilimlerini yerleştirin.
Tane karabiber, defne yaprağı ve tereyağını ekleyin.
Son olarak tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.
Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.
Basınç boşaltım valfını doğru konuma getirin.
Sebze butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak buğulamanın pişme süresini 9 dakikaya ayarlayacaktır.)

© lezzetler.com tarif no:62478 • adı:Boğaziçi Levrek Buğulama (düdüklü) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:36