# BUHARDA ALABALIK

2 adet alabalık,
1'er tatlı kaşığı zeytinyağı ve kekik,
1 çorba kaşığı karabiber,
5 adet taze soğan,
tuz.

Balıkların filetosunu çıkarıp, kılçıklarından ayırın. Zeytinyağı, kekik, karabiber ve tuzu karıştırıp balıkların üzerine sürün. Geniş bir tencerede su kaynatın. Tencerenin içine suya değmeyecek şekilde bir kevgir yerleştirin. Kevgire de balıkları dizip üstüne doğranmış soğanları yayın. Tencerenin kapağını kapatarak balıklar yumuşayıncaya kadar buharda pişmesini sağlayın.

ML® İstavrit Buğulaması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24935 • adı:BUHARDA ALABALIK • gönderen:Ege Güneşi • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:12