



BUHARDA LEVREK SARMA

www.miele.com.tr

1 adet büyük bol tam fletö levrek (Kılçiksız, derisiz)
Yeşil biber
Maydanoz
Kapari
Tuz
Karabiber
Hardal

Levrek fletolarını yan yana (birinin üst tarafı diğerinin kuyruk kısmına koyarak bir (dikdörtgen elde edin) streç film üstüne serin.

Fletoların en ucuna ince kesilmiş biber ve 4-5 adet kapari koyun.

Parmağınızla ince bir çerit hardal sürün ve streç yardımı ile dolma gibi sarın.

Streçlerin iki ucunu bağlayın. (Balık sarması streçin içinde kalacak) 100 derece buharlı fırında 20 dakika pişirin. Kesip hardal ile hazırlayacağınız sos ile servis edebilirsiniz.

