



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CALDEİRRADE DE FRUTOS DO MAR (TAZE DENİZ MAHSULLERİ)

Malzemeler:

500 gr akya balığı
2 sap yeşil soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
8 çeri domates
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Akya balığını temizleyip yıkayın. Kuşbaşı doğrayın. Soğanı ayıklayıp yıkayın. Soğanı kıyın. Domatesleri yıkayıp ikiye bölün. Kuşbaşı balıkları bir tavaya alın. 2 kaşık zeytinyağı ile soteleyin. Domatesleri ve yeşil soğanı sırayla karışıma ekleyip çok pişirmeden ocaktan alın. Tuz ve karabiber ekleyip sıcak servis yapın.