ÇİĞ MELANURYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

1 kilo Melanurya fileto
2 dis öğütülmüs sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı tuz (hatta varsa kalın kaya tuzu)
1 miktar dövülmüs karabiber
1 Limon suyu

Filetolar sosa yatırılır, sosunda üstü kapatılarak buzdolabında 6 saat tutulur. Balığımız artık tuzda kendi lezzetiyle piser. Balıklar bu sostan çıkartılarak hafif zeytinyağı takviyesiyle üzerine ince maydanoz kıyılarak soğuk olarak servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:106437 • adı:Çiğ Melanurya • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:20