LEVREK BUĞULAMA (DOMATESLİ)

1 çorba kaşığı tereyağı
4 adet levrek filetosu (150'şer gramlık)
1/2 sivribiber, halka kesilmiş
1 adet defne yaprağı
4 dilim limon
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı maydanoz
1/2 kahve fincanı sirke
4 adet orta boy domates

1) Ateşe dayanıklı bir cam kabı veya bir güveci ateşe koyunuz. Hafif kızdırıp tereyağını ve balıkları ilâve ediniz. 1 dakika altüst sote yapınız. Sirkeyi ilâve ediniz.
2) Domateslerin kabuklarını soyup ortadan yararak çekirdeklerini çıkarıp ince ince doğrayınız ve balıkların üzerine ilâve ediniz.
3) Sivribiberleri ve defne yaprağını da ilâve edip, her balığın üzerine birer dilim kabuğu soyulmuş limon yerleştirip tuzunu ilâve ediniz.
4) Ağzını sıkıca kapatıp ağır ateşte gayet hafif kaynatarak 10 dakika pişirip, kıyılmış maydanozunu serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:80853 • adı:LEVREK BUĞULAMA (Domatesli) • gönderen:im • indirme tarihi:17.05.2025 - 10:12