FELEĞENLİ LÜFER IZGARA

4 Adet lüfer
4 Çorba kaşığı Un
Tuz
Pulbiber
2 Adet Limon Suyu
Yarım Su Bardağı Kıyılmış Maydanoz
Taze fesleğen
5 Çorba kaşığı margarin

Önce ızgarayı yakın. Izgara telini yaklaşık 1 çorba kaşığı margarinle ile yağlayın. Balıkların iyi pişmesi isteniyorsa her iki taraflarına da bıçakla birer çentik atın. Eğer az pişmiş isteniyorsa bu işlemi yapmayın. Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karıştırın. Limon suyunu 2 çorba kaşığını bir kenara ayırıp, kalanını balıkların üzerine serpin.
Balıkları una bulayıp, fazla ununu silkeleyin. 1 ölçü limon suyuna 4 ölçü margarin olacak şekilde bir sos hazırlayın.
Balıkları sıcak ızgaraya yerleştirin. Balıklar pişerken, temiz bir fırçayla ara sıra hazırlamış olduğunuz bu sostan üzerlerine sürün. Yaklaşık 5 dakika sonra balıkları, altüst ederek, diğer yanlarını da 5 dakika pişirin.
Balıkları önceden ısıtılmış tabaklara alın. Kalan limon suyu - margarin karışımına kıyılmış maydanozu ilave edin.
Izgara lüferleri, taze fesleğenle sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:119235 • adı:Feleğenli Lüfer Izgara • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:57