FIRINDA BALIK

THY Skylife

1 kilo büyük balık
2 adet domates
2 baş soğan
1 adet limon
½ bağ maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
¼ çay kaşığı tarçın
¼ çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı tuz

Balıkları temizleyip yıkayın. Temizlenen balıkları dilim dilim doğrayın. Baharatları ve halka halka doğranmış domatesi, soğanı, maydanozu karıştırıp hazır edin. Bu karışımın yarısını kenarları yüksek bir tepsiye döşeyin. Üzerine balıkları dizip kabuğu soyulmuş limonu halka halka doğrayıp kalan sebzelerle beraber balıkların üzerine dizin. Üstüne zeytinyağı döküp fırına verin ve 40-45 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca tabaklara alıp üzerine limon sıkarak servis edin. Dilerseniz soğuk olarak da servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:146063 • adı:Fırında Balık • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:17