



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LEVREK

<https://multicooker.com>

Levrek (fileto) 200 gr
Zeytin 60 gr
Cherry domates 60 gr
Sirke 5 ml
Su 5 ml
Zeytinyağı 10 ml
Biberiye 6 gr
Taze maydanoz 5 gr
Sarımsak 3 gr
Tuz

Balığı temizleyin, tuz ve baharatı sürün. Cherry domatesleri ve zeytinleri ikiye kesin, maydanozu bıçakla doğrayın. Bütün malzemeleri alüminyum mutfak folyosuna koyun, üzerine yağ, su ve sirke serpin, tuz ve biberiye koyun ve folyoyu kapatıp çok fonksiyonlu pişiricinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır yemeğin üstüne maydanoz serpin.

