FIRINDA PAZILI LEVREK

1 demet pazı
2 adet levreğin filetosu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
3 adet mantar
2 diş sarımsak
2 adet domates
3-4 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Kaşar peyniri dilimleri

Filetoları 5-6 cm büyüklüğünde doğrayın. Pazının saplarını kesip yıkayın. Kaynar suda 2 dakika beklektikden sonra soğuk sudan geçirin. Yaprakların ortasındaki damarlı bölümü alıp, uzunlamasına ikiye bölün. Zeytinyağını bir tavaya alıp piyazlık doğranmış soğanı rengi dönene dek soteleyin. Üzerine ince kıyılmış mantar ve sarımsak ekleyin. 2 -3 dakika soteledikten sonra ılınmaya bırakın. Sonra pazı yapraklarından 1 tanesini düzgün bir zemine yayın. Üzerine 1 parça levrek filetosu koyun. Onun üzerine de soğanlı harçtan koyup sarın. Tüm filetoları bu şekilde hazırlayın ve fırına girmeye uygun yayvan bir tencereye yerleştirin. Üzerine küp doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. 1 çay bardağı su koyup kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp pazıya sarılı her levreğin üzerine bir dilim kaşar peyniri koyun. Tencereyi önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika kapağı açık olarak pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157901 • adı:Fırında Pazılı Levrek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:41