FIRINDA SARDALYA

500 gr. sardalya
3-4 diş sarımsak
Yarım demet maydonoz
1 kahve fincanı sıvıvağ
Tuz
Karabiber

Balıkların kılçıklarını ve kafalarını ayıklayıp yıkayın. Süzgece alın.
Maydanoz ve sarımsağı ince ince kıyın. Fırın tepsisine balıkları dizin. Üzerine kıyılmış maydanoz, sarımsak, tuz, karabiber ilave edip su ve sıvıyağı gezdirin.
Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 15 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

ML® Asma Yaprağında Saldalya için tıklayın
ML® Asma Yaprağında Sardalya (görsel)

© lezzetler.com tarif no:41057 • adı:FIRINDA SARDALYA • gönderen:simten • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:48