ISPANAKLI İSTAVRİT DOLMASI

MALZEMELER
4 Büyük İstavrit
20-25 Ispanak Yaprağı
1 Soğan
1 Çorba Kaşığı Margarin
2 Dilim Ekmek
1 Limon
1 Yumurta
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
3-4 Dal Dereotu
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI
Balığı temizleyip yıkayın. Suyunu süzüp tuzlayın. Ispanağı yıkayın ve iri iri doğrayın. Bol suda iki kez başlayıp süzün. Soğanı soyup ince ince kıyım Ekmek içini ufalayın. Limonun kabuğunu rendeleyin. Margarini tencerede eritip soğanı ekleyerek kavurun.
Ispanağı geniş bir kaseye alıp soğan, ufalanmış ekmek içi, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi ekleyin. Yumurtayı ayrı bir kapta çırpıp ıspanaklı malzemeye ilave edin ve iyice karıştırın.
Balıkların içini ıspanaklı karışımla doldurup her iki yüzüne zeytinyağı sürün. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Limon dilimleri ve dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

ML® İstavrit Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4894 • adı:Ispanaklı İstavrit Dolması • gönderen:kahve • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:28