KAĞITTA BARBUNYA BALIĞI

Kullanılacak malzeme:
1 kg barbunya balığı
4 çorba kaşığı tereyağı
2 parça yağlı kâğıt
1 limon
yarım demet maydanoz
yeteri kadar tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı:
Pulları kazınmış, içi ve solungaçları çıkarılmış 1 kg barbunya balığı yıkandıktan sonra geniş delikli bir süzgece konarak iyice süzülür. Sonra bir beze yayarak iyice kurulanır, tuzlayıp bir kenara bırakılır. iki yağlı kâğıt üst üste yerleştirildikten sonra kâğıdın tam ortasına tereyağının yarısı sıvanır. Bu yağ sıvanmış yere balıklar düzenli bir biçimde sıralanır. Kalan yağ balıkların üstüne sıvandıktan sonra paket yapar gibi yağlı kâğıtlar örtülür. Arzuya göre kâğıtların uçlarını birbirlerine geçirerek pekiştirilir ya da bu paket bir sicimle bağlanır. Kâğıdın üstü ıslatıldıktan sonra kızgın fırına sürülür. Fırında 35-40 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır, paketin üst kısmındaki kâğıtlar kesilip olduğu gibi servis tabağına yerleştirilir. Daha önceden hazırlanmış bir limon salçasıyla birlikte servis yapılır.

Not: Arzu edenler balıklan bir paket yerine 4 ayn pakette pişirebilirler. Bu durumda paketler fırından çıkarılınca yalnız sicimleri çıkarılır ve olduğu gibi tabaklara konur. Herkes kendi tabağındaki paketin üstünü çatal ve bıçağıyla hafifçe araladıktan sonra balıkların üstüne limon salçasından döker.

© lezzetler.com tarif no:10537 • adı:Kağıtta Barbunya Balığı • gönderen:Asegul • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:12