KAĞITTA LEVREK

1 kg (2 ila 3 adet) levrek (deniz levreği)
1 çay bardağı su
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 baş kuru soğan
1 adet limon
Tuz
Karabiber
Yağlı kağıt

Balıkçıdan karnı ve pulları temizlenmiş olarak aldığınız levrekleri tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzülmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).
Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine, balıkların üstünü örtebilecek büyüklükte bir yağlı kağıdı seriniz. Halkalar halinde kestiğiniz soğanları kağıdın üzerine, balıkların alt kısımlarının kağıda temasına mani olacak tarzda diziniz. Soğanların üzerine balıkları bir ters, bir yüz olarak yerleştiriniz. Belirtilen ölçülerdeki su ve zeytinyağını balıkların üzerine dökünüz. Bir adet limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz (İsteyenler limonu dilimler halinde kesip balıkların üzerine de yerleştirebilirler). Tekrar tuz ve kararınca karabiber serpip balıkların üstünü, hava almayacak tarzda yağlı kağıt ile kapatınız. 180oC'a kadar ısıtılmış fırına tepsiyi sürünüz. Pişme süresi balıkların büyüklüğüne bağlı olup yaklaşık 45 dakikadır. Balıkların piştiğini yağlı kağıdın hafifçe kavrulmaya başlaması ile anlayabilirsiniz.

Not: Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Kofana, minekop

© lezzetler.com tarif no:38973 • adı:Kağıtta Levrek • gönderen:gülsaçar • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:52