KAĞITTA PALAMUT

1 adet palamut
3 adet domates
3 adet yeşilbiber
3 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı mantar
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yağlı kâğıt
Tane karabiber
Tuz
Limon
Maydanoz

Balık temizlenir, yıkanır. Yağlı kâğıt tepsiye yerleştirilir. Üzerine palamut, domates, kıyılmış mantar, biber, soğan, tuz ve karabiberler serpiştirilerek bohça seklinde katlanır. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:38251 • adı:Kağıtta Palamut • gönderen:ılgaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:50