KALKAN SANDVİÇ

500 'er gr'lık 2'şer cm kalınlığında kesilmiş 2 kalkan dilimi
100 gr (7 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
1 soğan (doğranmış)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 çay kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
2 domates (sıcak suya batırılıp kabukları soyulmuş ve doğranmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız.
2 tatlı kaşığı yağla fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Büyük bir tavada 60 gr (4 çorba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğan ve kerevizi katıp 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kızartınız. Tuz, maydanoz, ekmek içi ve domatesi ekleyip, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız.
Bir kalkan dilimini fırın tepsisine koyup, üstüne tavadaki karışımı spatulayla yayınız. İkinci balık dilimini de en üste kapatınız.
Küçük bir tencerede kalan 3 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritip, bir fırçayla balığın üstüne sürünüz.
Tepsinin üstünü alüminyum kağıtla örtüp sıcak fırında 20 dakika kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarıp üstündeki alüminyum kağıdı alınız. Balığı 4 parçaya kesip servis ediniz.

Not: Kalkan diliminden sandviç biçiminde hazırlanmış bu yemeği, haşlanmış taze patates ve ıspanakla servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61336 • adı:KALKAN SANDVİÇ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:54