



KUŞKONMAZLI FIRINDA MEZGİT

Pınar Mezgit Fileto
100 G Kuşkonmaz
2 G Zerdeçal
Tuz
Karabiber
2 Diş Sarımsak
6 Adet Çeri Domates
1 Adet Mor Soğan
1 Adet Limon
Zeytinyağı

Kuşkonmazların saplarını soyacak ile soyun.
Zeytinyağı, tuz, karabiber ile harmanlayın.
Fırın kabına yerleştirin.
Mor soğanları kabaca doğrayın.
Çeri domatesleri 2 ye kesin.
Zeytinyağı ve baharat ile harmanlayıp fırın kabına yerleştirin.
Sarımsakları doğrayıp sebzelerin arasına yerleştirin.
En son balığı da baharat ve zeytinyağı ile harmanlayıp kaba yerleştirin.
180 derece fırında 15 dakika pişirin.

