LEVREK BUĞULAMA

http://www.hurriyet.com.tr

2 kilogram civarı levrek
4 limon
2 domates
2-3 dal taze biberiye ya da maydanoz
3 kuru soğan
1-2 tatlı kaşığı kadar tuz
1 tatlı kaşığı kadar öğütülmüş karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Balıkları iyice yıkayın ve dilimleyin. Daha sonra kuru soğanları halka şeklinde dilimleyip, yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Balıklarınızı önlü arkalı tuzlayın, soğanların üzerine dizin. 3 limonunuzu dilimleyin, 1 limonun suyunu sıkın. Domateslerinizi dilimleyin.
Balıklarınızın üzerine önce zeytinyağını gezdirin, daha sonra limon suyunu gezdirin ve karabiber serpiştirin. Üzerlerine önce limon dilimlerini sonra domates dilimlerini ve en son biberiyeleri ya da maydanozları dizin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:141132 • adı:Levrek Buğulama • gönderen:tarif dükkanı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:50