LEVREK BUĞLAMA

https://acunn.com

Levrek
Yeşil limon
Kültür mantarı
Çeri domates
Defne yaprağı
Soğan
Pempe biber
Kereviz sapı
Dereotu
Kişniş
Taze kekik
Kaşar peyniri

Tamemen ocak üzerinde pişilicek bir tarif olan Levrek için tava yağlandıktan sonra tabana halka halka doğranan soğanlar yerleştirilir. Soğanların ardındna iki tane defne yaprağı ve sarımsaklar yerleştirilir. Defne yaprağının fazlası yemeğe acı bir tat vereceğinden iki yaprak yeterlidir.
Taban yerleştirilen malzemelerin üzerine levrekler dizilir. Domatesler, kabuğu soyulmuş limonlar, mantar, pembe biber, taze baharatlardan kişniş, kekik, kereviz filizi eklenir. Malzemelerin üzerine zerdecal, karabiber ve tuz eklenir.
Ocağa koyduğunuz levreğin pişme süresi sadece 10 dakika. Kapağı kapatılarak pişmeye bırakılan levreğin üzerine piştikten sonra rendelenmiş kaşar eklenir ve erimesi için kapağı kapatılarak beklemeye alınır.

Not: Balık suyu için, balıkçıya ayıklatılan balığın kemiklerini isteyerek evinizde kolayca kendi balık suyunuzu hazırlayabilirsiniz. Bunun için balık kemiklerini bir tavaya koyduktan sonra içine Soğan, defne yaprağı, limon ve beyaz biber ile beraber kaynatıldıktan sonra balık suyunuz hazır olacak.

© lezzetler.com tarif no:152776 • adı:Levrek Buğlama • gönderen:azra güven • indirme tarihi:08.05.2024 - 10:22