LİMON VE KAPARİ SOSLU BALIK KEK

https://www.elele.com.tr

500 g sudak balığı
1/2 bağ taze soğan
3 dal taze kişniş
10 g toz şeker, 50 g galeta unu
50 g shitake mantarı
1 yumurta
10 ml balık sos
5 ml susam yağı
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Pane harcı için:
150 g un
100 g panko
2 yumurta
Sosu için:
30 ml limon suyu
90-100 ml sızma zeytinyağı
1/2 limon kabuğu rendesi
10-15 g kapari
Tuz
Karabiber

Sos için tek yapacağınız şey bütün malzemeyi bir kapta karıştırmak. Önce balıkları kuşbaşı şeklinde doğrayın. Ardından kişniş, taze soğan ve shitake mantarları da kuşbaşı doğrayıp balıklara ilave edin. Geri kalan malzemeyi de ekleyip hepsini karıştırın. Karışıma köfte şeklini verdikten sonra un, yumurta ve panko ile paneleyin. Fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında alt-üst fan modunda 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:147467 • adı:Limon ve Kapari Soslu Balık Kek • gönderen:gülfiraz • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:25