LÜFER KEBABI

MALZEME
2 küçük soğan dilimi
2 kaşık zeytinyağı
1 limon suyu
Tuz kırmızı biber
10- 15 defne yaprağı varsa bir o kadar mantar ve balığı geçireceğiniz ince çöpler.
HAZIRLANIŞI
Lüferleri ayıklayın solungaçlarını çıkarın. Balığın kuyruk kısmından yukarıya doğru iki parmağınızla üç dört defa sıkıp bırakarak,etleri gevşetin. Kuyruk kısmını bir kaç kere sağa sola doğru oynatarak etin kılçıktan ayrılmasını sağlayın. Başın altından, kılçığı çıkarın. Sonra lüferleri birer parmak eninde, dilim dilim kesin.
Zeytinyağı tuz, biber ve limon suyu ile hazırladığınız sosu ile hazırladığınız sosu, bir kaseye koyun, lüfer dilimlerini kasenin içine birer birer atın, üzerine defne yapraklarınıdökün, biraz karıştırarak, bir saat sosun içinde bırakın. Sonra balıkları alın. Bir balık, bir mantar, bir defne yaprağı ve bir soğan dilimi olarak şişe geçirin, fırına sürün, kızarınca çıkarın limon suyu, bir kahve fincanı zeytinyağı, bolca kıyılmış maydonozdan yapacağınız sosu üzerinde gezdirip, sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:11767 • adı:LÜFER KEBABI • gönderen:Cemile • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:50