MANTAR SOSLU SOĞANLI LEVREK BALIĞI RULOSU

2 adet levrek balığı filetosu
2 adet orta boy soğan
1 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
1 çay kaşığı sarımsaklı çeşni
2 yemek kaşığı Bizim Margarin
2 adet taze soğan
1 paket mantar sos
Su

Taze soğanların yeşil kısmı suda haşlanarak ip olarak kullanılmaya hazır hale getirilir.
Soğan, domates ve biberler jülyen şeklinde doğrandıktan sonra margarin ile güzelce sotelenir. Daha sonra sarımsaklı çeşni ile tatlandırılıp, temizlenmiş levrek balıkların filetolarının içerisine konulur. Rulo yapılıp, taze soğan ile bağlanır ve suda poşe yapılır.
Mantar sos, su ile karıştırılarak pişirilip, margarin ile kıvamı arttırılır.
Bir tabağın ortasına mantar sos, üzerine de levrek balığı rulosu konularak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:29861 • adı:Mantar Soslu Soğanlı Levrek Balığı Rulosu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:32