



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİT BUĞULAMA (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg. mezg t
- 2 adet yeşil biber
- 1 yemek ka ı ı tereyağı
- 2 adet domates
- 1/2 su bardağı su
- 1 yemek ka ı ı sıvı ya 
- 1 tatlı ka ı ı tuz

Temizlenmiş, yıkanmış mezg t balığı tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu  zerine eklenir, domates p re halinde doğranır ve biberler tercih edilen boyutta üzerine doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pi en yemeğe sıvı ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ate in altı açılır ve harlı ateşte 15-20 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.

