



MEZGİT SALATASI

Pınar Mezgıt Fileto
150 Ml Zeytinyağı
2 Adet Limon
50 Ml Elma Sirkesi
3 Diş Sarımsak
1 Yemek Kaşığı Kuş Üzümü
1 Adet Mor Soğan
1 Tutam Maydanoz
Tuz
Karabiber

Mezgitleri küp şeklinde doğrayıp fırın tepsisine yerleştirip 10 dakika 180 derecede pişirin.
Kırmızı soğanı ince ince doğrayın.
Sirke, limon suyu, limon kabuğu, sarımsak, kuş üzümü, zeytinyağı ve maydanozu karıştırın.
Pişirilmiş mezgit filetoyu karışıma ekleyin.
Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

