RENKLİ BİBERLİ RULO LEVREK

1 adet levrek fileto
Çeyrek kırmızı biber
Çeyrek sarı biber
Çeyrek yeşil biber
Yayrım adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı elma sirkesi
2 yemek kaşığı yağ
1 dal taze kekik
1 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Jülyen doğradığımız biberleri sana yağı ile birlikte diri kalacak şekilde soteliyelim.
Levrek filetoyu tuz ve karabiberle her iki yüzünü lezzetlendirelim.
Levrek filetonun koyu renk olan tarafına sotelediğimiz biberleri koyalım, ve rulo şeklinde saralım.
Biberleri sotelediğimiz tavaya biraz daha sana yağı ekleyerek ince kıyım doğranmış soğanları ekleyelim ve şeffaf renkte soteleyelim. Dövülmüş sarımsağı defne yaprağını, şarabı veya sirkeyi ilave ederek yüksek ateşte 1 dakika alkolü buharlaştırana kadar pişirelim.
Tavanın içine rulo levreği koyarak sosun içinde pişirelim .
Pişirme esnasında kaşıkla sosun suyunu sürekli rulonun üzerinden dökelim. Bu tarifte hiç bir şekilde alt üst yapmıyoruz. Sos yarı yarıya suyunu Çekince servis tabağına alalım ve sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:135240 • adı:Renkli Biberli Rulo Levrek • gönderen:sesli • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:45