ROKA PESTOLU PALAMUT

2 adet orta boy palamut
2 adet çanakkale domatesi
2 adet soğan
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 dal taze kekik
1 çay kaşığı tuz
Roka Pesto Sos için:
1/2 demet roka
1-2 avuç ceviz
2 diş sarımsak
1 er çay kaşığı tuz karabiber
Kızartmak için:
1/2 bardak un
1/2 bardak mısır unu
50 gr yağ
1 çay kaşığı tuz

Pesto sosu yapmak için, rokanın yapraklarını ayıklayıp yıkayın. Mutfak robotuna roka yapraklarını, cevizi, 2 diş sarımsağı, treyağını, tuz ve karabiberini koyup pürüzsüz kıvama gelene kadar çekin.
Domatesleri 1 parmak kalınlığında yuvarlak kesin. Soğanları yuvarlak şekilde kesin. Domates ve soğanları fırın tepsisine dizin. Üzerlerine tuz, şeker ve taze kekik yapraklarını serpiştirin, 180 derecede ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
Takoz şeklinde kesilmiş palamutu tuzlayın.
Un ve mısır ununu karıştırarak düz bir tabağa alın. Balıkların her tarafını una bulayın ve fazlasını silkeleyin. yağı geniş bir tavada iyice kızdırın. Balıkların her iki tarafını da kızartın.
Servis tabağına bir sıra balık, domates ve soğan olmak üzere dizin.
Üzerine hazırladığınız roka pesto sostan gezdirip sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:135910 • adı:Roka Pestolu Palamut • gönderen:aydan nurdoğan • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:32