SADE KALKAN BALIĞI HAŞLAMASI

1 Yavru Kalkan Balığı
Limon Suyu

Kalkan balığı temizlenir, üzerine limon suyu dökülür. Balık, koyu renkli tarafı üste gelecek şekilde, 24 veya 28 cm. ilk EMSAN Gril Tavasına yerleştirilir. Kapağı kapatılır. Genel Haşlama (Buğulama) şartlarına uygun olarak tam pişirmesi yapılır. Balığın kalınlığına göre 20 dakika pişirilir. Servisin yapılabilmesi için, balığın derisi. Ortadaki kalın kılçığı boyunca ve kafanın etrafı bıçakla soyulur. Balığın koyu renkli derisi dikkatlice çıkarılır. Bu arada balığın zedelenmemesine dikkat edilmelidir. Bu şekilde hazırlanan kalkan balığı, hiçbir baharata lüzum kalmadan lezzetini muhafaza eder.

© lezzetler.com tarif no:60103 • adı:SADE KALKAN BALIĞI HAŞLAMASI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:21