SEBZELİ BALIK GRATEN

MALZEMELER
4 Beyaz Etli Balık
2 Dilim Ekmek
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
50 gr Kaşar Rendesi
1 Çay Kaşığı Hardal
2 Havuç
4 Küçük Patates
1 Çarliston Biber

YAPILIŞI
Balıkları temizleyip yıkayın. Süzüp üzerine tuz ve karabiber serptikten sonra 5-10 dakika marine edin. Balıkların her iki yüzüne tereyağı sürüp alüminyum folyoya sarın. Orta ısılı fırında 8-10 dakika pişirin.
Ekmek içini ufalayıp alüminyum folyoya serin ve kızgın fırına verip kızartın.
Fırından alıp kaşar peyniri ve hardalla karıştırın. Balıkları fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız ekmekli karışımı balıkların üzerine yayın. Orta ısılı fırında 8-10 dakika daha pişirin.
Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun şeritler halinde doğrayın. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayıp süzün. Balıkları fırından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4914 • adı:Sebzeli Balık Graten • gönderen:Borekch • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:20