



USKUMRU BALIĞI PİLAKİSİ

1 kg Uskumru
1 adet limon
4-5 adet soğan
1.5 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

Uskumru balığının içi ve kılçıkları ayıklanıp yıkanır. Soğanlar soyulup halka halka doğranır. Maydanozlar yıkanıp kıyılır.

Tavada sıvıyağ ve doğranmış soğan kavrulur. Soğan pembeleşince maydanoz karabiber, kırmızıbiber, tuz katılıp karıştırılır.

Fırın tepsisine bir sıra balık bir sıra iç sırayla, yerleştirilir. Balıkların üzerine limon dilimlenir. Kızgın fırına verilir.



Fotoğraf "irmik" tarafından gönderildi. 13.03.2019