

Alabalik Buglama

Malzemeler

2 adet Alabalik
1 adet orta boy sogan
1 adet iri domates
4 dis sarimsak
Tuz, zeytinyag

Yapilisi

Ilk olarak sogani halka halka dogranarak tencerenin tabanina yerlestirilir. Ardindan temizlenip yikanmis Alabaliklar yerlestirilir. Aralarina yarim halka dilimlenmis domatesler butun sarimsaklar eklenir.

Son olarak tuz ve uzerinden gezdirecegimiz yeteri miktarda zeytinyag ve 1 cay bardagindan az su ilavesiyle ocaga alinarak agzi kapali olarak kisik ateste 35 dakika kadar pisirilir.

Cok az suyu kalacak sekilde ocagin alti kapatilir ve alabalik bugulama hazir afiyetle yenir.ellerimize saglik