

Asma Yapraginda Deniz Alasi

Malzemeler

1 kg deniz alasi
300 gram salamura asma yapragi
1 adet limon
1 cay bardagi zeytinyagi
Pulbiber, sumak, reyhan, tuz

Yapilisi

: Baliklar buharda pisirilir. Pul biber, sumak, reyhan ve tuzdan olusan baharat karisimina bulanip, su da bekletilip tuzu cikarilmis asma yapraklarina sarilir. Uzerine limon dilimleri konur, zeytinyagi gezdirilip 200 derecelik firina verilir. Bol soganla servis edilir.