

Damla Sakizli Levrek Bugulama Ve Arapsacli Pankek

Malzemeler

Damla sakizli Levrek Bugulamasi Malzemeleri

- 1 adet fileto levrek baligi
- 2 adet arpacik sogani
- 2 dis dilimlenmis sarimsak
- 3 adet halka halja dogranmis renkli biber
- 2 adet halka halka dogranmis Girit kabagi
- 1 gr damla sakizi
- 5 adet dogranmis kultur mantari
- 5 adet elle dogranmis istiridye mantari
- 4 adet ikiye kesilmis kiraz domates
- 2 adet ince dilimlenmis patates
- 30 gr krema
- 20 gr balik suyu
- 2 yemek kasigi sizma zeytinyagi
- 3-4 dal ince kiyilmis tarhun otu
- 2-3 dal ince kiyilmis kisnis
- Tuz, karabiber

Arapsacli Pankek Malzemeleri

- 1/2 adet yumurta
- 30 gr un
- 60 gr sut
- 5 gr toz seker
- 5 gr salca
- 5 gr. pesto sos
- 1 avuc arapsaci otu
- Tuz ,karabiber..

Yapilisi

Damla sakizli Levrek Bugulamayi yaparak baslayalim. Tenceremize dogranan butun sebzeleri ve diger butun malzemeleri ekleyelim,uzerine fileto baliklari koyup, baharatlari ve otlari koyelim kapagini kapatip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirelim..

Pankekimizi yapilisi: Butun malzemeyi bir guzel karistiralim ve cirpalim, tavayi yaglayalim ve ters yuz pisirelim.Baligimizla beraber servise sunalim.ellerimize saglik