

Guvecte Alabalik

Malzemeler

3 tane yesil biber
1 tane domates
4 tane mantar
1 cay kasigi pul biber
3 yemek kasigi zeytin yagi
Bir tutam tuz
3 dis sarimsak
Yarim cay bardagi sut
4 tane alabalik filetosu
biraz rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Ilk once 3 tane dogranmis yesil biberi tavaya koyup uzerine 3 yemek kasigi zeytin yagi koyup kavuruyoruz.

Kavurduktan sonra 4 tane iri dogranmis mantari koyuyoruz ve biraz daha kavuruyoruz. Ardindan 4 tane dogranmis alabalik filetosunu ve 1 tane dogranmis domatesleri koyup su hafif cekene kadar pisiriyoruz.

Pismeye devam ederken uzerine 1 cay kasigi pul biber ve 3 dis dovulmus sarimsaklari ekliyoruz.

Domatesler pisince uzerine yarim cay bardagi sutu ekliyoruz ve biraz daha pisiriyoruz.

Daha sonra pisince bir guvec kabina koyup uzerine biraz rendelenmis kasar peyniri serpin.

Ardindan onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisirin.

ELLERIMIZE SAGLIK..