

Kasarli Mantarli Balik

Malzemeler

8-10 dilim balik

10-15 tane orta boy taze mantar

2 tane yesil biber

1 kasik tereyagi

1 kase rende kasar

Tuz,karabiber ve toz kirmizi biber

Yapilisi

Once balıklar alınarak tuz ve bibere bulanır.Firin tepsisine yağlı kagit serilerek balıklar dizilir.

Onceden isitilmiş 250 derecelik firinda uzerileri hafif pisirilir. Diger yandan tavayi ocaga koyun. tereyegi, dogramis oldugumuz mantar ve yesil biberi koyarak karistira karistira pisirin.Firinda yari pismis balıkların uzerilerine kasikla konulur.

En son rendelenmiş kasarlar biraz tepeli bir sekilde konulur ve kasarlar eriyene kadar firinda bekletilir. servise hazır. ellerimize saglik