

Uskumru Baligi

Malzemeler

İki parmak genişliginde dogranmis yarım fileto Uskumru Baligi

İncecik verev kiyilmis kucucuk bir havuc

2 tane piyazlık kiyilmis arpacik soğan

2 tane incecik kiyilmis sarımsak

1 tane kucuk verev dogranmis kereviz sapi

Bol zeytinyagi

Tuz, karabiber

Limon

Suslemek icin dereotu

Yapilisi

İlk olarak fileto uskumru baligini verev verev kesin ve et kismini tuzlayin, biraz bekletin, genisce bir tavaya bolca zeytinyagi koyun sirayla havuclari ve diger malzemeleri ilave ederek guzelce kavurun, kavrulan malzemeleri uzerine baliklari yerlestirin cok az pismesini saglayin ocagin altini kapatın, tavanin icinde bekletin, servis tabagina once sebzelerden yatak yapin uzerine baliklari dizin, uzerine limon sikin ve dereotu veya maydanoz ile susleyin.ellerimize saglik