

Balık Dereotu Pilaki

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 18/10

Çanakkale usulü balık dereotu pilaki, beyaz etli balık soğan, patates ve dereotuyla buluşturarak hafif sulu ve zarif bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 450 gr Levrek fileto
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Patatesleri ince halka, soğan yarımaya doğrayın.
2. Patates ve soğan fırın kabına ayırtlı olarak üstlerine levreği yerleştirin.
3. Suyu ekleyin, kapağı kapatmadan 190°C fırınlayın.
4. Pilakiyi balık pişene kadar 25-30 dakika fırınlayın.
5. Dereotunu serpip 1 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son 10 dakikada eklemek parçalara ayrılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle, yanında taze ekmek varsa 11 olarak sofraya çıkarın.

Alerjenler

Deniz ürünleri