

# Barramundi Tava

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 8/10

Barramundi tava, beyaz etli balık, limon ve tereyağıyla pişirerek temiz, sulu ve hafif bir Avustralya ana tabağıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Barramundi fileto
- 25 gr Tereyağı
- 1 adet Limon
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Filetoları tuzlayın.
2. Tereyağındaki yüzü 4 dakika pişirin.
3. Diğer yüzünü 4 dakika pişirip limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balık tavadaya derisi kuru gelecek şekilde alın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve yeşil salatayla, balık tavadan sonra sıcak sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt