

Hardallı Lüferli Patates Tepsisi

Toplam 40 dk Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~326 kcal

Çanakkale usulü hardallı lüferli patates tepsisi, lüferi dilim patates ve tane hardalla buluşturarak parlak, fırın kokulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Lüfer fileto
- 3 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Tane hardal
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Patatesleri ince dilimleyip tepsinin tabanına yayın.
2. Lüfer filetolarını hardal ve yağla karıştırın.
3. Balık patateslerin üstüne yerleştirip kalan sosu sürün.
4. Tepsiyi 190°C fırında 22-25 dakika pişirin.
5. Bekletmeden sıcak olarak sofraya getirin.

PÜF NOKTASI

Lüferi patatesin üstüne dizmek balığın suyunun tepsiyeye lezzet vermesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında roka salatası ve limon dilimleri bulundurun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal