

İstanbul Uskumru Ekmek Tavas1

Toplam 28 dk

Haz1rl116 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

İstanbul uskumru ekmek tavas1 uskumru filetolar1 tavada pişirip sumak1 soğan, roka ve limonla ekmek aras1na ş1yarbal1k ş1sulü bir öğündür.

Malzemeler

- 4 adet Uskumru fileto
- 4 adet Sandviç ekmeđi
- 1 adet K1rm1soğan
- 1 demet Roka
- 1 tat1kaş1đ Sumak
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaş1đ Tuz

Yap1ş1

1. Uskumru filetolar1n1zlay1ş1 dakika bekletin.
2. Soğan1sumak ve limon suyuyla ovun.
3. Filetolar1derisi aşıağ1tavaya al1n.
4. Bal1klat1 toplam 8-10 dakika iki yüzü pişene kadar k1zart1n.
5. Ekmeklere roka, soğan ve uskumru yerleşt1rip servis edin.

PÜF NOKTASI

Filetoyu derisi aşıağ1pişirmek etin dağ1lmas1n1zalt1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu suyu ve limonla s1cakservis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten