

# Lime Biberli Barramundi Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 8/10

Lime biberli barramundi tava, beyaz balık lime ve renkli biberle buluşturarak hafif, sulu ve modern kıyafet tarzı bir yemek sunar.

## Malzemeler

- 600 gr Barramundi fileto
- 2 adet Biber
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Barramundi fileto lime suyu ve zeytinyağıyla 10 dakika bekletin.
2. Biberleri ince şerit kesip tavada 3 dakika hafifçe yumuşatın.
3. Balığı kızgın tavaya alın her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
4. Biberleri balığın yanına alıp lime aromasıyla birlikte 15 dakika pişirin.
5. Balığı biberlerle beraber hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı lime ile pişirme sonunda buluşturmak dokusunu sıkılaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kenara közlenmiş biber ve ince dilimlenmiş limon koyarak ev sofrası tabağına kurulum yapın.

## Alerjenler

Deniz ürünleri