

Narenciyeli Levrek Şiş

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 7/10

Alanya narenciyeli levrek şiş, levreği portakal ve limonla marine ederek ferah, sulu ve kıyıkşamın yakışan bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Levrek fileto
- 0.3 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Levrek filetolarını küpler halinde kesip portakal, limon ve zeytinyağıyla harmanlayın.
2. Balığı buzdolabında 20 dakika marine edin.
3. Levrek parçalarını şişlere nazikçe geçirip fazla marineyi süzdürün.
4. Izgaraya da fırında 220°C eşdeğer yüksek ısıya getirin.
5. Şişleri 8-10 dakika pişirip yarısında çıkarın, kurumadan alın.

PÜF NOKTASI

Balığı uzun marine etmemek dokusunu diri tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Deniz tuzu, zeytinyağı ve doğranmış dereotu üzerine gezdirip limon dilimleriyle süsleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri