

Balık Dereotu Pilaki

Toplam 46 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 18/10

Çanakkale usulü balık dereotu pilaki, beyaz etli balık soğan, patates ve dereotuyla buluşturarak hafif sulu ve zarif bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 450 gr Levrek fileto
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 1 su bardağı Su
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve patatesi zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Havuç ve sıcak suyu ekleyip 8 dakika pişirin.
3. Balık parçalarını sebzelerin üstüne yerleştirin.
4. Yemeği 8 dakika kısık ateşte balık paklaşana kadar pişirin.
5. Dereotunu ocaktan sonra ekleyin, rengi ve kokusu kaybolmasın.
6. Pilakiyi 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son 10 dakikada eklemek parçalara ayrılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle, yanında ekmek varsa 11 olarak sofraya çıkarın.

Alerjenler

Deniz ürünleri