

Ca Kho To

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Toprak kapta pişen Vietnam balığı karamelize sos ve karabiberle yoğun bir ana yemek olur.

Malzemeler

- 700 gr Levrek fileto
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 3 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 0.3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Balığı parçalara ayırıp kağıt havluyla kurulayın.
2. Şeker tencerede 3 dakika kehribar renge dönene kadar eritin.
3. Balık sosu ve az suyu karamele ekleyin.
4. Balık sosa yerleştirip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Sosu 3 dakika açığa çekirin, balık parçalarını dağladıkça fazla karabiberi çıkarın.

PÜF NOKTASI

Balık karamel sosunda kısık ateşte pişirin; toprak kapta dağladıkça karamelize olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup balığı taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri