

# Hardallı Lüferli Patates Tepsi

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açlık bar 8/10

Çanakkale usulü hardallı lüferli patates tepsi, lüferi dilim patates ve tane hardalla buluşturarak parlak, fırın kokulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Lüfer fileto
- 3 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Tane hardal
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Lüfer tepsisi için patatesleri ince halka dilimleyin.
2. Patatesleri hardallı yağlı sosla harmanlayıp tepsiye yayın.
3. Patatesleri 200°C fırında 12 dakika ön pişirin.
4. Lüferi patateslerin üstüne yerleştirin, balık doğrudan tepsiye yapışmasın diye taban kapatın.
5. Tepsiyi 12 dakika daha pişirin.
6. Lüferi 4 dakika dinlendirip patatesle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lüferi patatesin üstüne dizmek balık suyunun tepsiye lezzet vermesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında kaka salatası ve limon dilimleri bulundurun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal