

İstanbul Uskumru Ekmek Tavas1

Toplam 28 dk

Haz1rl116 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açıl1bar9/10

İstanbul uskumru ekmek tavas1 uskumru filetolar1 tavada pişirip sumaklı soğan, roka ve limonla ekmek aras1na ş1yarbalı k1sulü bir öğündür.

Malzemeler

- 4 adet Uskumru fileto
- 4 adet Sandviç ekmeđi
- 1 adet K1rm1soğan
- 1 demet Roka
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılış1

1. Uskumru filetolar1 t1zlay15 dakika bekletin.
2. Soğan 1sumak ve limon suyuyla ovun.
3. Filetolar1 derisi aşığ 1tavaya al1n.
4. Bal1klat1 toplam 8-10 dakika iki yüzü pişene kadar k1zart1n.
5. Ekmeklere roka, soğan ve uskumru yerleşt1rip servis edin.

PÜF NOKTASI

Filetoyu derisi aşığ pişirmek etin dağ 1lmas 1zalt1r.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu suyu ve limonla s1cakservis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten