

Lime Biberli Barramundi Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 8/10

Lime biberli barramundi tava, beyaz balık lime ve renkli biberle buluşturarak hafif, sulu ve modern kıyafet bir yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Barramundi fileto
- 2 adet Biber
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Barramundi fileto ları kurulaştır ve tuz ve lime kabuğuyla hafifçe ovun.
2. Biberleri tavada 4 dakika soteleyin.
3. Balık derili tarafı alta gelecek şekilde tavaya alın.
4. Balık 5 dakika ilk yüzde pişirin, derisi gevrekleşsin.
5. Balık çevirin, lime suyu ekleyip 3 dakika daha pişirin.
6. Biberleri üstüne alın ve tavadan çıkarıp lime sosuyla servis edin.
7. Balık derili yüzü üstte 2 dakika dinlendirin, böylece gevrek yüzey sosla yumuşamaz.

PÜF NOKTASI

Balık lime ile pişirme sonunda buluşturmak dokusunu sıkılaştır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenara közlenmiş biber ve ince dilimlenmiş limon koyarak ev sofrası tabağı kurulaştırın.

Alerjenler

Deniz ürünleri