Pescado con Queso

Peynirli Balık

4 filetes de cualquier pescado (lubina, se recomienda)
2 cucharadas de vinagre
2 cucharadita de sal
8 scallions
1 vaso de salsa
200 gramos queso derretido
1 vaso de aceite, para freír
La mitad de limón

Limpie el pescado, el vinagre y verter todo, el resto es de alrededor de la mitad de una hora.
Fry los peces con aceite.
Vierta la salsa en una olla profunda, y añadir el queso, cuando el queso se derrita añadir los pescados fritos en ella.
Añadir las rodajas de scallion peces en la cocina con queso.
Añadir limón y la sal para aumentar el sabor.
Cocine durante 15 minutos. Sirva caliente.

Nota: Puede agregar 1 cucharada de mantequilla en la salsa.