Рыба с Сыром

Peynirli Balık

4 кусочка филе любой рыбы
2 стол.ложки уксуса
2 чайн.ложки соли
8 веточек зелёного лука
1 стакан бульёна
200 гр.сыра (плавленого)
1 стакан масла для жарки
Пол лимона

Рыбу промыть,почистить,залить уксусом и дать настояться в течении 30минут.
Рыбу обжарить на горячем масле.
В глубокую кастрюлю налить бульён,положить сыр,когда сыр расплавится добавить туда обжаренную рыбу.
Тушить на медленном огне,добавить мелко порезанный зелёный лук(зелёную часть).
Для вкуса выжить лимон и посолить.
Готовить 15минут.Подавать горячим.

По желанию, в бульён можно добавить 1стол.ложку сливочного масла.