



## Poisson à l'aneth cuit à la vapeur

Dereotlu Balık Buğulama



4 filets de poisson  
1 oignon haché finement  
1 tomate de taille moyenne  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 feuille de laurier  
1 tasse de thé de l'eau  
1 cuillère à café de sel  
1 sac d'aneth

- # Installez les poissons sur du papier aluminium.
- # Rajoutez du sel, de l'huile et de l'eau.
- # Enfin rajoutez des tranches de tomate, des feuilles de baie et des oignons.
- # Remballez le papier serrement.
- # Laissez cuire dans un four à 180 degrés pendant 30-40 minutes.
- # Ouvrez le papier aluminium pendant le service et rajoutez de l'aneth dessus.

N-B: Vous pouvez cuire dans une casserole et à basse température.