



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poisson au Fromage

Peynirli Balık



4 filets de poisson (loup de mer)
2 cuillères à soupe de vinaigre
2 cuillères à café de sel
8 oignons verts
1 tasse de bouillon de bœuf
200 gr. de fromage fondu
1 tasse d'huile
½ citron

- # Nettoyez les poissons puis rajoutez du vinaigre et laissez reposer pendant ½ heure.
- # Laissez griller les poissons dans l'huile chaud.
- # Mettez dans une casserole, du bouillon de bœuf, du fromage. Quand le fromage fond, rajoutez les poissons dans ce mélange.
- # Rajoutez sur le poisson au fromage qui est en train de cuire, la partie vertes des oignons frais.
- # Rajoutez du citron et du sel pour augmenter le gout.
- # Laissez cuire 15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Selon votre volonté, vous pouvez rajoutez 1 cuillère à soupe de beurre dans le bouillon de bœuf.