



Pesce al Vapore senza L'acqua

Susuz Balık Buğulaması



1 kg. pesce qualsiasi
1 tazza olio vegetale
3-4 fogli d'alloro
1 succo di limone
8- 10 rammi di prezzemoli
1 pomodoro
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepenero

I pesci si puliscono si lavano e si filtrano dall'acqua.

Si mettono in una ciotola abbastanza larga in mezzo delle pesci si mettono i fogli dell'alloro e pomodori tagliati.

Sopra si mettono olio e succo di limone. Dopo averci messo sale e pepnoro si chiude il coperchio della ciotola.

Si cucina sul fuoco medio per 25 - 30 minuti.

Dopo averci spento il fuoco si aspetta per 10 minuti e poi si apre il coperchio della ciotola, e si mette prezzemolo macinato finemente.

E poi si richiude il coperchio della ciotola.

E si servira fresco.

Nota: Pesce al vapore senza l'acqua , si può cucinarsi nel forno anche.