



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Запечёная Рыба

Fırında Palamut



2 средние рыбы
3 помидора
5 зелёных перца
3/4 стакана раст.масла
1 луковица
1,5 чайн.ложки соли
7-8 веточек петрушки
Пол чайн.ложки чёрного перца

- # Рыбу почистить, порезать на кусочки с палец.
- # На противень выложить порезанный кольцами лук.
- # Сверху положить рыбные кусочки.
- # На рыбные куски положить порезанные кольцами помидоры и перцы.
- # Полить раст.масло, поперчить.
- # Запекать в духовке до готовности при температуре 200.

В рыбу, которая готовится таким образом, вода не добавляется.