KAÞAR PEYNÝLRLÝ BALIK

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2009/12/13

Yaptýðýnýz ýzgara balýklardan artýysa bayatlamadan hemen kýlçýklarýndan ayýklayýn. Hemen kullanmayacaksanýz dolap poþetlerine koyarak dondurucunuzda saklayýn istediðiniz zaman yeni tatlar elde etmek için kullanýn.
Isýya dayanýklý kabýnýza fýrýn kaðýdý serin. Öðünden artan piþmiþ balýklarý (ayýkladýðýnýz balýklarý) düzgünce yayýn. Bir kaba domates rendeleyin .rendelediðiniz domateslerin ortalama dörtte biri kadar kaþar peyniri rendeleyin. Biraz sývý yað ve tuz ilave ederek karýþtýrýn. arzu ederseniz biraz karabiber ilave edebilirsiniz.Elde ettiðiniz karýþýmý tepsideki balýklarýn üzerini kapatacak þekilde yayýn.180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda kaþar peynirler eriyene ve birbirlerini tutup hafif pembeleþinceye kadar piþirin. Sýcakken servis yapýn.
NOT: Malzemeleri damak tadýnýza göre ayarlayýn