



# Kağıtta deniz levreği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
12 Dak.

4  
Combair SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

- 2 Domates
- 1 Biber, yeşil, uzun
- 1 Soğan, kırmızı
- 1 Limon
- 4 Fileto levrek, her biri yakl. 130 g
- 4 Defne yaprakları
- ¼ demet Maydanoz
- 4 Çor. k. Tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Domatesleri biraz haşlayın, soyun ve yuvarlak dilimler halinde kesin. Biberi ince şeritler şeklinde doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun, ikiye bölün ve dilimler halinde kesin. Limonu yıkayın ve bir kabuk soyucu ile kabuğunu ince dilimler halinde soyun. Maydanozu irice doğrayın. Domates hariç tüm sebzeleri karıştırın, limon kabuğunu ve maydanozu ekleyin ve tuz-karabiber ile çeşnilendirin.

### Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

4 büyük parça pişirme kağıdı hazırlayın. Birkaç domates dilimini levreğin boyu kadar olacak şekilde pişirme kağıdının yarısına yayın, üzerine sebzeleri yayın ve her birine bir adet defne yaprağı koyun. Her bir sebze yatağının üzerine bir adet fileto levrek yerleştirin.

Fileto levrekleri tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Son olarak balıkların üzerine birkaç parça tereyağı koyun.

Pişirme kağıdının üst bölümünü alt bölümünün üzerine katlayın ve kenarları çok sıkı bir şekilde katlayarak birleştirin.

Levrek paketlerini fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

### Piştirilecek yemeği koyun

**Sıcak hava esnasında 200 12 Dak. °C**





## İpuçları

---

Varsa soymak için EasyCook içindeki «Domates haşlama» fonksiyonu da kullanılabilir.

## Aksesuar

---

Fırın tepsi

## Ek bilgi

---

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

