



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER SOSLU BALIK

www.asyagurme.com

- 1 kg bezaz etli balık, Temizlenmiş, dilimlenmiş
- 1 Tutam Tuz - Taze Çekilmiş Karabiber
- 2 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası
- 1 Yemek Kaşığı Sarımsak , İnce kıyılmış
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- Sosu için:
- 3 Yemek Kaşığı Kırmızı Acı Biber Sosu
- 2 Yemek Kaşığı Ketçap
- 1 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 3 Yemek Kaşığı Su
- Üzeri için:
- 3-4 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı, İnce kıyılmış

Küçük bir kasede acı biber sosu, ketçap, şeker ve suyu çırpılarak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Bir diğer kasede ise, temizlenmiş, dilimlenmiş mısır nişastası, 1 tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber ile iyice harmanlayın.

Zeytinyağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Isınan yağa ince kıyılmış sarımsakları ilave edip, 1 dakika kadar soteleyin. Hemen ardından balıkları ilave edin ve yaklaşık 3 dakika sotelemeyi sürdürün.

Son olarak hazırladığınız sos karışımını wok tavaya dökün ve sos koyulaşana dek 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Sos istediğiniz kıvama gelince ocağın altını kapatın ve üzerine ince kıyılmış yer fıstıklarını serpiştirip, somen noodle ile servis edin.

ASYA
- GURME -

