



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACI BİBERLİ GÜMÜŞ BALIĞI

750 gr gümüş balığı (una bulanarak tavada kızartılmış)  
1 orta boy soğan (ince doğranmış)  
3 limonun suyu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1/4 su bardağı tavuk suyu  
1/2 su bardağı ketçap  
1 orta boy dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri çıkarılıp ince doğranmış)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber  
175 gr (4 su bardağı) tuzlu patlamış mısır

Soğanı büyük bir kaseye koyup, üstüne limon suyunu dökerek 3 saat, soğanlar yumuşayana kadar bir kenarda bırakınız.  
Zeytinyağı, tavuk suyu, ketçap, dolmalık biber, tuz, biber ve pul kırmızıbiberi soğanların durduğu kaseye katıp, kızarmış gümüş balığını de ekleyerek buzdolabında 30 dakika soğutunuz.  
Kaseyi buzdolabından alıp içindekileri soğutulmuş 6 kaseye bölüştürünüz. Patlamış mısırı da tabaklara eşit miktarda koyup, balıkların yanında servis ediniz.

Not: Bu değişik Güney Amerika yemeğinde patlamış mısır, limon tadı sosu emmesi için kullanılır. Patlamış mısır yerine haşlanmış pirinç de kullanılabilir.