AFRİKA USULÜ ALABALIK

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kg'lık bir alabalık (temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı
1 limonun suyu
Sos :
3 tatlı kırmızı biber (çekirdekleri çıkarılıp kıyılmış)
1 arnavut biberi (kıyılmış)
1 soğan (ince doğranmış)
3 iri domates (kabuğu soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür:
2 orta boy domates (ince dilimlenmiş)
1 orta boy soğan (çok ince dilimlenmiş, halkalara ayrılmış)
1 çorba kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış).

Önce biberleri, soğanı, domatesi ve tuzu miksere koyup karıştırınız. Mikseriniz yoksa, karışımı bir havan içinde dövünüz, sonra, sos kabına alıp bir kenara bırakınız.
Fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip ısıtınız. Tereyağından bir parmak kalınlığında bir dilim keserek, fırın tepsinizi hafifçe yağlayınız.
Tepsinize alabalığı yerleştirip, üstüne tuzu, biberi, limon suyunu serpiniz. Erimiş tereyağını da balığın üstüne dökünüz.
Tepsiyi ısınmış fırının orta katına sürüp, 25-30 dakika, balık iyice pişinceye kadar, fırında bekletiniz.
Tepsiyi fırından çıkarınız. Alabalığı ısıtılmış bir servis tabağına aldıktan sonra, domates ve soğanla süsleyip üstüne maydanozunu serperek soğumadan, sosuyla birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59234 • adı:Afrika Usulü Alabalık • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:31