BAHARATLI SAZAN BALIĞI

1 bütün sazan balığı (yaklaşık 2 kg temizlenerek yaklaşık 2,5 cm kalınlığında kesilmiş)
250 g arpacık soğanı
5 su bardağı balık suyu
3 diş karanfil
1 küçük tarçın çubuğu
12 tane karabiber
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
250 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, kalın doğranmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı kuru üzüm
15 g (1 çorba kaşığı) soğuk tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde doğranmış)
6 maydanoz dalı (süsleme için)

Soğanların kök bölümlerini bıçakla kesip, bir kaba yerleştirerek, üstlerini örtecek kadar kaynar su ekleyin. Su soğuyunca (yaklaşık 15 dakika sonra) soğanları sudan çıkarıp, kabuklarını soyarak bir kenara bırakın.
Kalın dipli bir tavaya balık suyu, karanfiller, tarçın, tane karabiberler, tuz ve defne yaprağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısıp, 10 dakika pişirin.
Sazan etlerini soğuk su altında yıkayıp, tavadaki karışımın içine yerleştirerek, saydamlıklarını yitirinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) haşlayın. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarıp, üstlerini alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayın.
Ateşi açıp, tavadaki haşlama suyunu yaklaşık 50 cl. (2 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın.
Bu arada, ayçiçek yağını bir başka tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak yağı kızdırın. Yağ kızınca mantarları ekleyip, sürekli karıştırarak, altın sarısı bir renkalıncaya ve yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) kızartın. Sonra delikli kaşıkla bir salata kâsesine çıkarıp, bir kenara bırakın. Tavaya arpacık soğanlarını, tozşekeri ve 25 cl. (1 su bardağı) su koyup, su buharlaşıncaya ve soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 7 dakika) kaynatarak, delikli kaşıkla, mantarların bulunduğu kâseye aktarın.
Öbür tavada kaynamakta olan balık sulu karışımı soğanları pişirdiğiniz tavaya aktarıp, kuru üzümleri ekleyerek, bir taşım kaynatın. Kaynadıktan sonra tavanın kenarlarını ve dibini bir tahta kaşıkla kazıyıp, ateşi kısarak, üzümleri yaklaşık 5 dakika pişirin. Tereyağı parçalarını katıp, sürekli karıştırarak erittikten sonra, kâsedeki mantarları ve soğanları ekleyin ve 1 dakika kadar ısıtın. Tavayı ateşten alıp, içindeki sosu balıkların üstüne boşalttıktan sonra, maydanoz dallarıyla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30433 • adı:Baharatlı Sazan Balığı • gönderen:safiş • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:26