BALIK TAVASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg balık
3-4 sogan
3-4 patates
4-5 domates
8-10 yesilbiber
1 yemek kasıgı biber salçası
1-2 limon
Tuz

Orta büyüklükteki balıklar temizlenir. İçleri çekilir,baş kısımları kesilir.
Orta genislikte kenarlı bir tepsiye soganlar biraz iri olarak dogranır ve serilir. Balıkların baş kısımları ortaya, kuyruk kısımları tepsinin kenarına gelecek sekilde dizilir.
Bu sekilde hazırlanan balık halkasının üzerine konulmak üzere patatesler, domatesler, yesilbiberler dogranarak karıstırılır. (İsteniyorsa pul biber de katılır.) Balıkların üzerine serilir. Üzerine tuz atılır. Ocaga alınarak kısık ateste pisirilir.
5 dakika kadar sonra su ile sıvılastırılmış biber salçası gezdirilerek balık tavasının üzerine dökülür. Balıklar yaklasık 20 dakikada piser. Pismeye yakın 1 çay bardagı limon suyu konur.
Balık tavasının yanında salata ve tursu bulundurulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:107531 • adı:Balık Tavası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:33