BALIKTAN BASİT KOKOREÇ

Refika Birgül

4 adet Derisiz Ve Kılçıksız Çipura Filetosu (Çipura)
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
3 diş Sarımsak
5 adet Yeşil Sivri Biber
2 adet Top Sarı Biber
2 çorba kaşığı Dolmalık Fıstık
1 çorba Acı Biber Salçası
1 çay kaşığı Çekme Karabiber
1 çorba kaşığı Soya Sos
1 çorba kaşığı Zahter
2 dal Taze Nane
7-10 dal Kornişon Turşu

Öncelikle ocağa vok tavanızı koyup altını yakın ve iyice ısındığından emin olun. İçine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. 5 yeşil sivri biber ve 2 top sarı biberi ince ince doğrayın ve tavaya ekleyin. Ardından 3 diş sarımsağı ince doğrayın, 2 çorba kaşığı dolmalık fıstıkla birlikte tavaya ilave edin. 1 çorba kaşığı acı biber salçasını da ilave ederek karıştırın. 2 adet çipurayı derisiz ve kılçıkları alınmış şekilde kesme tahtasına alın ve parçalara ayırdıktan sonra tavaya ekleyin. Ardından 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı soya sos, 1 çorba kaşığı zahter karışımı, 5 dal taze kekik, 2 dal taze naneyi de ince parçalara ayırarak ilave edin. Tavada tahta kaşığı satır gibi kullanarak bütün malzemeyi kokoreç kıvamına getirecek şekilde ufaltın sonra altını kapatın. İçine küçük parçalar halinde doğranmış 7-10 adet kornişon turşu ekleyin. Böylece enfes balık kokoreç yemeye hazır olacak.



© lezzetler.com tarif no:123561 • adı:Balıktan Basit Kokoreç • gönderen:yeni mesaj • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:48