BAMYALI FENERBALIĞI YAHNİSİ

3 çorba kaşığı zeytinyağı
250 g bamya (ayıklanıp, iri olanları yaklaşık 2,5 cm boyunda kesilmiş)
1 iri soğan (iri doğranmış)
125 g kereviz (kabukları soyulup, çok ince doğranmış)
1 iri diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 iri taze soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı kimyon
4 su bardağı balık suyu
2 dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
500 g yeşil domates (dilimlenmiş)
6 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
8 damla acıbiber sosu
1,5 kg fenerbalığı filetosu (kuşbaşı doğranmış)

Büyük bir tencereye zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca bamyaları koyup, sık sık karıştırarak, renkleri iyice dönünceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sonra delikli spatulayla, bamyaları bir tabağa çıkarın.
Ateşi kısıp, kalan zeytinyağı, soğanlar ve kerevizleri katarak, tencerenin kapağını kapatın ve soğanlar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sarımsak ve taze soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak, 2 dakika daha pişirdikten sonra, tuz, tozşeker, karabiber ve kimyonu serpin. Balık suyunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, tabaktaki bamyalar, dolmalık biber parçaları ve yeşil domates dilimlerini katın. Tencerenin kapağını yarı yarıya kapatıp, ateşi kısın ve karışımı sık sık karıştırararak, 8-10 dakika pişirin.
Maydanozlar, acıbiber sosu ve balık parçalarını ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatarak, yahniyi 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniyi bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30339 • adı:Bamyalı Fenerbalığı Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:59