BARDAKTA TEKİR VE BARBUNYA BALIĞI

8 adet barbunya
1 kg tekir
2 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 dilim bayaet ekmek
3 diş sarımsak
1 fincan zeytinyağı
6 adel milföy hamuru
Tuz
Karabjber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Ön hazırlık olarak tekir ve barbunyaların kafasını, kılçıklarını, sırt ve karınaltı yüzgeçlerini çıkarın. Sonra keskin bir bıçak yardımıyla pullarını kazıyın. Bol su ile yıkayın. Geniş bir tavaya zeytinyağını alın. Kızdıktan sonra, filetosunu çıkardığınız balıkları arkalı önlü kızartın. Fazla yağını süzmek için balıklan kağıt mutfak havlusunun üzerine alın. Maydanozları ve dereotunu ince ince kıyın. Bayat ekmek içlerini elinizle ufalayarak, maydanozlu karışımın üzerine serpin. Sonra tuzu, karabiberi ve dövülmüş ceviz içlerini ekleyin, iyice harmanladıktan sonra 1 fincan zeytinyağını dökün ve karıştırın. Geniş ağızlı bardaklara önce bir sıra kızartılmış barbunya fileto dizin. Üzerine maydanozlu karışımdan dilediğiniz miktarda yerleştirin. Karışımın üzerine kızartılmış tekir filetoları dizin. Son olarak maydanozlu karışımdan bardağa yeterince yerleştirin. Bardağın ağzını milföy hamuru ile kapatın. Bardağı, içi su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında milföy hamuru kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumasını beklemeden servis tabağına tersyüz ederek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52624 • adı:BARDAKTA TEKİR ve BARBUNYA BALIĞI • gönderen:tınaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:50