



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ DİL BALIĞI GÜVECİ

- 1 kg dilbalığı filetosu (2,5 cm' lik parçalara doğranmış)
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış)
- 1 kırmızı salçalık biber (çekirdekleri temizlenip ince kıyılmış)
- 2 dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip ince kıyılmış)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1/4 su bardağı balık suyu
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 defne yaprağı
- 500 gr taze patates (kabukları kazınıp haşlanmış ve sıcak olarak saklanmış)

Büyük bir güveçte yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, domates ve salçalık biberi ekleyip ara sıra karıştırarak 15 dakika, karışım koyulaşmaya kadar pişiriniz. Dolmalık biber, soğan sarımsak, balık suyu, kekik, defne yaprağı ve balık parçalarını ekleyiniz. Güvecin üstünü örtüp ateşin altını kısınız; ara sıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Patatesleri de koyup balıklı karışımı da döndürerek güvecin üstünü örterek 5 dakika daha, balık, çatala dokunulduğunda rahatça ayrılana kadar pişiriniz. Güveci ateşten alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak servis yapınız.