BİBERLİ KEFAL IZGARASI

750 g kefal filetosu (derileri alınmış)
6 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 su bardağı sirke
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 1/2 çorba kaşığı tozşeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tane karabiber (havanda kırılmış)
yaklaşık 3/4 su bardağı balık ya da sebze suyu
1/2 tatlı kaşığı kekik
30 g (2 çorba kaşığı) soğuk tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde doğranmış)
2 kekik dalı (süsleme için; isteğe bağlı)

Büyük bir servis tabağında limon suyu, sirke, sarımsaklar, tozşeker ve tuzu karıştırıp, filetoları bu karışımın üstüne yan yana dizdikten sonra, kabın üstünü örterek, buzdolabında en az 4 saat (2 saat geçince filetoları altüst edin) bekletin.
Bekletme süresinin bitimine yakın, fırınınızın ızgarasını (ya da mangalınızı) yakın. Kabı buzdolabından alıp, filetoları kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Kırılmış karabiberin yarısını filetoların üstüne serpip, parmaklarınızla bastırarakfiletolara yedirin. Filetoları tersyüz edip, kalan karabiberi de öbür yüze yedirin.
Filetoları fırın ızgarasında pişireceksiniz, ızgaranın 10 cm kadar altına yerleştirip, her iki yüzlerini yaklaşık 5'er dakika pişirin.
Filetoları mangalda pişirecekseniz, korların yaklaşık 10 cm üstünde ızgaraya yerleştirin ve her iki yüzlerini yaklaşık 6'şar dakika pişirin.
Balıklar pişerken, içinde bekledikleri marinadı bir tel süzgeçten bir tencereye süzün. Balık suyunu ya da sebze suyunu ve kekiği ekleyip, orta ateşe oturtarak, yaklaşık 12,5 cl (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Balıkları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Tencereyi ateşten alıp, tereyağını sosa karıştırdıktan sonra, sosu filetoların üstüne boşaltın ve kekik dallarıyla süsleyerek (isteğe bağlı) servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30428 • adı:Biberli Kefal Izgarası • gönderen:safiş • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:36