BULGURLU SAZAN (BEYŞEHİR KONYA)

Sazan balığı 1 adet
Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı
Zeytinyağı 1 su bardağı
Soğan 2 orta boy
Salça 1 yemek kaşığı
Duru Pilavlık Bulgur 1 su bardağı
Sıcak su 3+1/2 su bardağı
Maydanoz 1 demet

Balığın başı ayrılır. Derisi tamamen yüzülür, karnı kesilir, ve içi temizlenir. Yüzgeçleri ve kuyruğu bıcak ile alınır. Balığın gövdesi 2 parmak kalınlığında parçalara ayrılır. Her parça ortadan ikiye tekrar bölünür, yıkanır, tuzlanır ve süzgece alınarak suyunun süzlmersi sağlanır. Zeytin yağının yarısı(1/2 su bardağı) tavada kızdırılır. Balık parçaları kızgın yağda kızartılıp (yağ kızgın olmaz ise balıklar tavaya yapışır) ayrı bir kaba alınır. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Bir tencerede yarım su bardağı (kalan zeytinyağı) zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilip 1-2 defa çevrilir. Bulgur eklenerek 1-2 dakika kavrulur, yayvan bir tencereye (kulaklı gibi) alınır ve üzerine kızartılan balıklar dizilir. Sıcak su dökülür ve kısık ateşte bulgurlar yumuşayıp dibinde 1 parmak su kalıncaya kadar pişirilir (yemek biraz sulu olmalıdır). Üzerine yıkanmış, ayıklanmış ve ince ince doğranmış maydanoz serpilerek, yeşil salata veya turşu ile servis yapılır. (K.K.Aydın)

NOT: Tarif Konya'nın Beyşehir ilçesinden alınmıştır.

© lezzetler.com tarif no:45739 • adı:Bulgurlu Sazan (Beyşehir Konya) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:02