CEVİZLİ BALIK

MALZEMELER
500-600 gram beyaz etli balik
1 defne yapragi
2 kereviz yapragi
1 küçük havuç
2-3 dilim limon
4 dis sarmisak
200 gram ceviz içi
2 dilim bayat ekmek
1 su bardagi balik suyu
yarim çay kasigi karabiber
1 çay kasigi rezene
1 çay kasigi pul biber
2 yemek kasigi zeytinyağı, tuz.

YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye su ile birlikte defne yapragi, kereviz yapragi, dogranmis havuç ve limon dilimlerini bir çay kasigi tuz ile birlikte koyun, kaynadiktan 2-3 dakika sonra temizlenmis baliklari bütün olarak ilave edin, baliklarin büyüklügüne göre 5-15 dakika süre ile pisirin, bir kevgir ile çikartin, sogumaya birakin. Tencerede kalan balik suyunu soguduktan sonra süzün, bir kenara ayirin. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarini çikartin, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balik suyunu dökün. Cevizin beste biri kadarini kenara ayirin, kalan cevizi ve sarmisagi havanda ezin. Soguyan baliklarin kilçiklarini ve derilerini ayiklayin, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balik suyunu içmis olan ekmekleri bir kaba alin, üzerlerine dögülmüs ceviz içini, ezilmis sarmisagi, rezeneyi, karabiberi ve gerektigi kadar tuzu koyun ve iyice karistirin, istediginiz kivama ulasmasi için gerekiyorsa bir miktar daha balik suyu ilave edin. Karisimin yarisini balik etleri ile karistirin ve tabaga yayin. Kalan karisimi tabaktakilerin üzerine dökerek bir biçak veya kasik yardimiyla sekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayirmis oldugunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yagi yakmayacak kadar isitin ve servis tabaginin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:4421 • adı:Cevizli Balık • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:07