DENİZ BUĞULAMA (PORTEKİZ)

4 kişilik
20 adet halka şeklinde kalamar
500 gram fileto şeklinde fener veya morina balığı
1 adet kereviz
2 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet soğan
2 adet dolmalık biber
4 diş sarımsak
4 adet domates
1 kahve fincanı badem, fıstık ve fındık karışımı
1 su bardağı elma sirkesi
1 demet maydanoz
1 adet limon suyu
1 litre su
Yarım çay kaşığı safran
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Önce zeytinyağını tavaya alın. İnce kıyılmış 4 diş sarımsağı, 2 adet soğanı, kerevizi, kabukları soyulmuş ve küp şeklinde kesilmiş domatesleri, kavurun. Sonra flato balıkları ve kalamar halkalarını ekleyin. Elma sirkesini, limon suyunu, yarım çay kaşığı safranı, tuzu, karabiberi, kırmızı biberi ve suyu ilave edin. Ağır ateşte 10 dakika pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve fındık, fıstık ve badem karışımı serperek, servis yapın.

ML® Susuz Balık Buğulaması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:36265 • adı:Deniz Buğulama (Portekiz) • gönderen:k&a • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:59