DENİZ ÜRÜNLERİ YAHNİSİ

250 gr kefal filetosu (iri parçalara kesilmiş)
250 gr mezgit (iri parçalara kesilmiş)
250 gr halka kalamar
250 gr ahtapot (derisi yüzülmüş, temizlenmiş ve doğranmış)
1/2 su bardağı rafine yağ
2 diş sarımsak (doğranmış) + 1 diş sarımsak (ortadan 2'ye kesilmiş)
1 arnavut biberi (doğranmış ve çekirdekleri çıkarılmış)
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4 dilim ekmek (kabukları alınıp, kızartılmış)
2 çorba kaşığı yenibahar

Büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Doğranmış sarımsağı ve arnavut biberini ekleyip 5 dakika, sarımsak hafif kahverengi olana kadar, tahta bir kaşıkla arasıra karıştırarak pişiriniz. Kalamar ve ahtapotu tencereye ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi iyice kıstıktan sonra arasıra karıştırarak 45 dakika pişiriniz. Domates salçası, su, tuz, kefal ve mezgit parçalarını tencereye ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika daha, balıklar yumuşayana kadar pişiriniz.
Yahni pişerken, kızarmış ekmek dilimlerine yarıya kesilmiş sarımsağı sürünüz. Tencereyi ateşten alarak yahniyi tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ya da biber ekleyiniz. 4 çorba kasesine birer dilim sarımsaklı ekmek koyup, üstlerine sıcak yahniyi boşaltınız. Yenibaharı serpip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70635 • adı:Deniz Ürünleri Yahnisi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:19