# DENİZCİ USULÜ SARDALYA

1 kg. sardalya
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 su bardağı balık suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı maydanoz
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Sardalyaların içlerini temizleyip kılçıklarını çıkartınız, başlarını kopartınız. Yıkayıp süzgeçten süzerek, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte eritip, soğan ve sarımsağı koyunuz. Ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Kereviz, baharat torbası, balık suyu, tuz ve biberi ekleyip kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp, balıkları katınız. Tencereyi arasıra sallayarak pişiriniz. Delikli bir kepçeyle balıkları, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız.
Balıkların piştiği sosu bir kaseye süzüp yeniden tencereye boşaltınız. Sosu, harlı ateşte 2 dakika kaynattıktan sonra, sardalyaların üstüne dökünüz. Maydanozla süsleyip, servis ediniz.

ML® Peynirli Sardalya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:62914 • adı:Denizci Usulü Sardalya • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:46