DOMATES SOSLU KEFAL

2 kg'lık 1 kefal balığı (kafası ve kuyruğu kesilmeden temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tereyağı
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı rafine yağ
3 büyük soğan iri doğranmış
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kg domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı toz hardal
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı kapari (bakkalınızda bulabilirsiniz)
2 çorba kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı karabiber
1 limon (ince dilimlenmiş)
1/2 demet maydanoz (saplarıyla)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa, (180 C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağla büyük ve yayvan bir tepsiyi hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.
Balığı musluğun altında iyice yıkayıp kağıt peçetelerle kurulayınız. Üstüne 1 tatlı kaşığı tuz serpip, çok keskin bir bıçakla enlemesine 3 paralel yarık yaparak, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tencerede, rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Soğanı ve sarımsağı katıp arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kavurunuz. Tahta bir kaşıkla, doğranmış domates, maydanoz, hardal ve defne yaprağını katıp ateşi kısarak kapari, ketçap, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve biberi ekleyiniz. Sosu arasıra karıştırarak 30 dakika, koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.
Yağladığınız yayvan tepsiye balığı yerleştirip sosu üstüne dökünüz. Tepsinin üstünü alüminyum kâğıtla örtüp fırının orta katında 35 dakika, balık pişene ama dışı ele sert gelene kadar pişiriniz. (Çatal batınıdığında balık rahatça dökülmelidir.)
Tencereyi ateşten alıp kepçeyle balığı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, sıcak kalmasını sağlayınız. Sosu yeniden ateşe oturtup orta ateşte 10 dakika, yarı yarıya çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp defne yaprağını içinden çıkarıp atınız. Sosu ısıtılmış sosluğa boşaltınız.
Servis tabağındaki balığı, limon dilimleri ve maydanozla süsleyip sosla birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61730 • adı:Domates Soslu Kefal • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:26