DOMATES SOSLU TON BALIĞI

600 gr taze ton balığı
4 adet domates
4 adet soğan
2 diş sarımsak
3 dal maydonoz
2 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı su
1 çay kaşığı kekik
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Domates ve defne yaprağını ilave edip 5 dakika pişirin. Balık, tuz, kekik ve sirkeyi ekleyin. Sirke buharlaşınca bir bardak suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika pişirin. Kaparıyi sudan geçirip süzün ve baliğa ekleyin. Balığı kevgirle ayrı bir tabağa alıp sosunu yüksek ateşte koyulaşıncaya kadar pişirin. Atesten alıp balığı ekleyin. Üzerini kapatıp 5 dakika dinlendirin. Maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72247 • adı:Domates Soslu Ton Balığı • gönderen:sabanur • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:06