DOMATESLİ FENER BALIĞI (İTALYA)

MALZEMELER
1 kg fener balığı fileto
1 küçük kutu ançuez
½ çorba kaşığı biberiye
½ çorba kaşığı tarhun
3 çorba kaşığı limon suyu
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası (tatlı)
1 kutu soyulmuº domates konservesi
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
karabiber
tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Fener balığını balıkçınıza ayıklatıp fileto çıkartınız.Üzerine limon suyu sürünüz, tuz ve karabiber serpip biberiye yapraklarını saplayıp 20 dakika kadar marine ediniz.
Ancuez filetolarını 2 santim boyunda kesiniz.
Sarmısakları soyduktan sonra eziniz. Soğanları da ince dilimler halinde doğrayınız. Sıvı yağı tavada kızdırıp soğan ve sarmısağı yumuşayana kadar soteleyiniz. Domates salçası ve pul biberi ekleyip sotelemeye devam ediniz.
Süzülmüş domates konservesini de tavaya ekleyiniz. Devamlı surette bie çatal yardımıyla ezerek püre haline getiriniz. Tuz, karabiber ve tarhunu ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişiriniz.
Fırın kabına hazırlamış olduğunuz sosun yarısını döküp ortasına filetoyu, etrafına da ançuezleri yerleştiriniz. Kalan sos ve yağı da üzerine döküp daha önceden 160-180oC'a ısıttığınız fırında 40 dakika fırınlayınız.
Balığı tabaklara dağıttıktan sonra, tepsida kalan sosu da eşit olarak balıkların yanlarına koyup sıcak servis yapınız

© lezzetler.com tarif no:5802 • adı:Domatesli Fener Balığı (İtalya) • gönderen:tolky • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:37