



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU KILIÇ BALIĞI IZGARASI

- 1 kalın kılıç balığı dilimi (yaklaşık 750 g, kılçıkları ve derisi temizlenip, 4 parça halinde kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
- 2 tatlı kaşığı tarhun
- 1/2 su bardağı balık suyu
- 4 çorba kaşığı elma suyu (taze sıkılmış)
- 1 1/2 tatlı kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 kırmızı, elma (4'e bölünüp, çekirdekli bölümleri temizlendikten sonra, ince dilimlenmiş)
- 1 sarı elma (4'e bölünüp çekirdekli bölümleri temizlendikten sonra, ince dilimlenmiş)

Önce fırınınızın ızgarasını yakın (ya da mangalın kömürlerini tutuşturun).

Sosu hazırlamak için, ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca taze soğanları koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 1 - 2 dakika) pişirin. Tarhun, balık suyu, elma suyu, erimiş nişasta, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını ekleyip, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kayna-yınca ateşi kısıp, sosu kalınlaşınca kadar (2 - 3 dakika) pişirdikten sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Balık parçalarını soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra kalan tuz ve kalan karabiberi üstlerine serpin. Kalan çiçekyağını da fırçayla üstlerine sürüp, fırın ızgarasının altında (ya da mangalda) her iki yanlarını saydamlıklarını yitirinceye kadar (yaklaşık 3 - 4 dakika) ızgara edin.

Bu arada sosu kısık ateşte ısıtıp, tavayı ateşten alın. Balık dilimlerini 4 servis tabağına çıkarıp, sosu üstlerine bölüştürün. Her tabağı kırmızı ve sarı elma dilimleriyle süsleyip, bekletmeden servis yapın.