



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENDONEZYA USULÜ PİSİ BALIĞI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 250 gramlık 3 pisi balığı,

1 baş soğan,

1 limon,

1 çay kaşığı acı kırmızı biber,

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber,

1 çorba kaşığı ketchup,

1 kaşık domates salçası,

1 kaşık et suyu,

bol zeytinyağı,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Pisi balığının filetolarını çıkarmalı, yıkamalı ve bir kenarda kuruttuktan sonra tuzlamalı. Bir kuşaneye bol zeytinyağı koymalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanla rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı) ve kırmızı biberleri katmalı. Tahta kaşıkla karıştırılarak soğan kavrulunca buna 1 kaşık et suyunda eritilmiş domates salçasıyla ketchup'ı katmalı, karıştırmalı. Salçayı, koyulaştıncaya kadar kaynatmalı, Tuzlanmış pisi balığı filetolarını bir tavada nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızaran balık filetolarını servis tabağına yerleştirmeli. Üzerlerine de salçayı gezdirerek dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.