GÜVEÇ BALIĞI

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Balık güzelce temizlenir. Ufaksa, bütün olarak, büyük balık ise, doğrayıp tuzlanır. Kâfi miktar soğan ince ince doğranıp az biraz tuz ve bir kaşık yağ ile kavrulur. Bu kanşımı güvece koyduktan sonra balıkları üzerine koyup 1-2 fincan sirke ile su koyup fırında, yahut güveç üstüne münasip kapak kapayıp üst ve altına kor ateş koyup pişirilir. Gayet yenmesi hoş olur.
(Bir dirhem zağferanı suda nak'edüp rengini katsalar rayihası (kokusu) hoş ve rengi dahi gayet değişik olur. Sirke ve suyu koymakta dikkat edüp azca koymak lâzımdır. Meselâ balıkların üzerine çıkaracağı mertebe konup yani ne kadar az olsa ziyade lezzetine bais olur.)

Not: "Balıkların çeşidi çok olduğu gibi, yapılışı dahi türlü türlü olup, yapılışı ile lezzet ve tadı başka başka olur. Hasılı kelâm, toprak güveç ile fırında gayet leziz ve lâtif ve hattâ toprak kapta pişirilince gayet güzel, hafif olur."

© lezzetler.com tarif no:86931 • adı:GÜVEÇ BALIĞI • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:22