GÜVEÇTE ÇİPURA

2 adet çipura
3 çorba kaşığı soğan suyu
2 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı sıvı yağı
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
2 çorba kaşığı krema
2 adet domates
4 diş sarmısak
2 adet patates
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Limon dilimleri

Balıkları temizleyip iyice yıkayalım. Orta kısımlarına bıçakla uzunlamasına çentik atalım.
Soğan suyu, sıvıyağ, tuz ve defne yaprağı ile bir kapta marine edelim.
Havuç, domates ve soğanı küp şeklinde doğrayalım. Tereyağını bir tavada eritelim.
Havuç ve sarmısakları pembeleşene kadar kavuralım. Soğanı ekleyip kavurmaya devam edelim. Soğanlar renk değiştirmeye başladığında domatesleri ekleyelim.
Karışım suyunu çekmeye başladığında tuz, karabiber, pulbiber, kremayı ekleyip karıştıralım ve tavayı ocaktan alalım.
İç malzemesini güveçlere paylaştıralım. Balıkları karışımdan çıkartıp sosun üzerine yerleştirelim. Kesik kısımlarına birer dilim limon yerleştirelim.
Patatesleri dilimleyip balıkların yanlarına dizelim.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirelim.
Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:133455 • adı:Güveçte Çipura • gönderen:ipek böceği • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:33