GÜVEÇTE MEZGİT FİLETOSU

Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
tatlı kaşığı konyak
1 adet defne yaprağı
30 gr sana
10 adet mezgit balığı filatosu
4 adet domates

Mezgit filetolarını tuzlayıp biberleyin. Filetoların iki ucunu birbirinin altına kıvırarak üçe katlayın. Sana'yı bir tavaya koyup eritin. Yağ kızınca ince kıyılmış soğan, sarımsak ve defne yaprağını atıp çevirin. Domatesi ilave edin. Hazırladığınız mezgit filetolarını, kıvrılmış kısımları alta gelecek şekilde bir güvece dizin. Üzerine konyak dökün. Bir çorba kaşığına konyak koyup yakın ve kaşıkta ki yanan konyakla güveçte ki yanan konyağı alevlendirin. Ana Yemek: Hazırlık bölümünde gösterilen biçimde mezgit filetolarını katlayın. Domateslerin kabuklarını soyun, enine ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini temizleyin. Domatesleri ince ince küp şeklinde doğrayın. Sana ile kavrulmuş soğan, sarımsak karışımına domatesi ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, kısık ateşte domateslerin verdiği suyu tamamen çekinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Ateşten alıp, sosu bir kenarda sıcak olarak tutun. Balığınıza değişik bir tat katmayı arzu ederseniz, güvece dizdiğiniz mezgit filetolarını konyakla alevlendirip, yanması bitince domates sosunu katın. Güvecin ağzını sıkı bir kapak veya alüminyum folyo ile kapatıp orta ateşte 10 dakika pişirerek sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28920 • adı:Güveçte Mezgit Filetosu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 17:17