KAĞITTA YILANBALIĞI

Orta boy bir yılanbalığı
Tuz
Karabiber
Defne yaprağı
Balık dilimleri sayısınca domates dilimi
Balık dilimlerinin yarısı kadar limon dilimi
Her pakete dört dilim hesabıyla patates
Yeteri kadar kâğıt
8 kürdan

Yılanbalığının derisini yüzmeli, içini temizlemeli. Sonra bunu birerbuçuk parmak kalınlığında yuvarlak parçalara doğramalı ve bol akarsuda yıkamalı, kurulamalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir-iki saat bir kenarda dinlendirmeli. Yemekten yarım saat önce bunları paketlemeli. Paketleme işlemi şöyle yapılır: Yeteri kadar büyük bir yağ kâğıdına önce defne yaprağını yaymalı. Bu yaprakların üstüne üç veya dörder dilim balık oturtmalı, bunların üzerlerine de birer domates dilimi yerleştirmeli. Domatesleri tuzladıktan sonra da bunların üstüne ikişer limon dilimi oturtmalı. Daha önceden hafifçe haşlayıp kabuklarını soymuş ve dilimlemiş olacağınız patateslerden de her yana birer taneden dört dilim yerleştirdikten sonra bir çay kaşığı kadar suyu püskürterek dökmeli ve kâğıdı bohça yapar gibi sarıp bir paket hâline getirmeli. Açılmaması için de uçlarını birer kürdanla tutturmak Paketleme işi tamamlanınca bunları önceden kızdırılmış fırına koymalı ve yirmi-beş-otuz dakika kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda paketleri fırından çıkarmalı ve her birini bir tabağa koyup kürdanları da çıkarıp attıktan sonra paketleri açmadan (paketler açılırsa yemeğin rayihası ve lezzeti kaçar) olduğu gibi servis yapmalı.
Bazı kimseler bu paketlerin içine kıyılmış maydanoz da katmaktadırlar. İtalya'nın bazı şehirlerinde ise her pakete birer dalcık biberiye otu veya fesleğen de koymaktadırlar. İsteyenler bunu da deneyebilirler.

© lezzetler.com tarif no:12539 • adı:Kağıtta Yılanbalığı • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:34