KEFAL YAVRUSU FIRINDA

Kullanılacak malzeme:
1 kilo kefal yavrusu,
1 baş soğan,
1 körpe havuç,
3 büyük domates veya 1+1/2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
3/4 kahve fincanı zeytinyağı,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
1/2 bardak su,
1 tutam kırmızı biber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Pullan kazınmış, içi ve kulak diye adlandırılan galsameleri çıkarılmış ve iyice yıkanmış balıklar bir tepsiye yanyana dizilir. Ve bir kenarda, sonraki işlemlere hazır tutulur.
Öbür yanda kabukları ayıklanmış soğanla havuç ince ince doğranır, sadeyağ ve zeytinyağıyla birlikte bir kuşaneye konur. Soğanla havuç bir süre ateşte kızartıldıktan sonra bunlara, kabukları ayıklanmış, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük kesilmiş domatesler katılır. Domatesler eriyip salçamsı bir duruma gelinceye kadar pişirmeye devam edilir, isteyenler salçaya ayıklanmış, zarı çıkarılmış ve küçük parçalara bölünmüş 50 gram mantar da katabilirler.
Kuşanedekiler salçamsı bir duruma gelince bunlara su ve kırmızı biberle tuz da katılır. Salça, düğün çorbası kıvamındaki bir koyuluğa erişinceye kadar kapaksız olarak kaynamaya bırakılır.
Salça, istenilen kıvama gelince tepsideki balıkların üzerine dökülür. Ve tepsi, ısısı alttan verilen bir kızgın fırına sürülür. Balıklar bu fırında 12-15 dakika kadar pişirildikten sonra tepsi fırından çıkarılır. Kefaller salçayla birlikte tabağa alınır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13578 • adı:KEFAL YAVRUSU FIRINDA • gönderen:zafira • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:40