



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇ BALIĞI VE KIRMIZI BİBERLİ ERİŞTE

Erişte hamuru

350 g kılıçbalığı (ayıklanıp, iri zar biçiminde doğranmış)

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

1 kırmızı dolmalık biber

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kılıçbalığı parçaları, sarımsaklar, limon suyu ve zeytinyağının 1 çorba kaşığını bir fırın kabında iyice karıştırıp, kabın üstünü örterek, buzdolabına kaldırın ve karışımı 30 dakika soğutun.

Bu arada hamuru erişte halinde kesip bir kenara bırakın.

Fırınınızın ızgarasını yakıp, dolmalık biberi fırın ızgarasının 5 cm altına yerleştirin ve derisi siyahlaştıkça çevirerek, ızgara edin. Her yanı siyahlaşınca fırından alıp, bir kâseye koyarak, kâsenin üstünü plastik filmle örtün (buhar, derisinin iyice kalkmasını sağlayacaktır). Sonra plastik filmi atıp/suyunun ziyan olmaması için kâsenin üstünde çalışarak biberin derisini soyun, sapını ve çekirdeklerini temizleyip, ince şeritler halinde keserek, bir kenara bırakın. Kâsedeki biber suyunu tel süzgeçten başka bir kâseye süzüp, bir kenara bırakın. Fırınınızı 200 °C'a ısıtın.

Buzdolabındaki kılıçbalıklı karışımı fırına vererek, 6 - 8 dakika pişirin.

Bu arada bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca tuzu koyup, karıştırdıktan sonra, erişteleri koyarak, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (1 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Erişteler pişince tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, bir salata kâsesine aktarın. Kalan zeytinyağını ve kâsedeki biber suyunu üstüne gezdirip, maydanozları ve biber şeritlerini serpiştirerek, iyice karıştırın. Kabı fırından alıp, kılıçbalıklı karışımı eriştelerin üstüne boşalttıktan sonra, hafifçe karıştırarak, servis yapın.