MARİNE SARDALYA

4 kişilik Gerekli malzeme:
600 gr sardalya balığı
6 çorba kısığı sıvıyağ
1 su bardağı sirke
1 diş sarımsak
1 defne yaprağı
Bir tutam biber
1 çay kaşığı nane
1 sivri biber
2 kırmızı soğan
Tuz

600 gr sardalya balığını ayıklayın. Yıkayıp kurulayın. Yapışmaz bir tavada 4 kaşık yağı ısıtın. Balıkların her bir tarafını 2 dakika pişirin. Peçete üzerine alıp yağını çektirin. Derin bir tabağa üstüste dizip tuzlayın.
Başka bir tavada 2 kaşık sıvıyağ ve 1 su bardağı sirkeyi karıştırın. Sarımsak, defne yaprağı, tutam biberiye, nane, halka halka doğranmış sivri biber ve tuzu ilave edin. 10 dakika pişirin. Ateşten alıp balıkların üzerine dökün ve serin bir ortamda en az 12 saat bekletip marine edin.
İki adet kırmızı soğanı halka halka doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile birlikte geniş bir tavaya koyun. Birkaç kaşık marinat suyundan ilave edin. Tuzlayıp kısık ateşte kapağı kapalı olarak 5-6 dakika pişirin.
Balıkları servis tabağına alın. Üzerine 1-2 kaşık marinat suyu ve çok az yağ gezdirip soğan eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18046 • adı:Marine Sardalya • gönderen:ahsen • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:45