MOQUECA (BREZİLYA)

https://www.lezzetsirri.com

Balık Pilakisi

1 kg. dilimlenmiş levrek
1/2 su bardağı sirke
2 diş sarımsak
1 limon
sıvıyağ
tuz
sos için;
2 baş soğan
4 dolmalık yeşil biber
3 domates
1 demet maydanoz
1/2 su bardağı sirke
1/2 limon
1 tatlı kaşığı hint safranı
1 su bardağı su
1/2 su bardağı sıvıyağ
tuz

Sarımsakları soyup bir havanda dövün. Limonu sıkın. Levrek dilimlerinin üzerine sarımsakları sürün. Limon suyunu, sirkeyi ve yağı gezdirip 4 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Soğanların kabuklarını soyup ufak ufak doğrayın. Biberleri yıkayın. Çekirdeklerini ve saplarını atıp ince ince dogravın. Domatesleri küçük küçük kesin. Maydanozları yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyın. Limonu sıkın.
Derin bir kapta soğanları, domatesleri, biberleri, tuzu ve kıyılmış maydanozları karıştırın. Biraz tuz koyup yarım limonun suyunu, yarım su bardağı sıvıyağı ve yarım su bardağı sirkeyi ilave edin. Hepsini birden karıştırın ve buzdolabında 4 saat kadar dinlendirin.
Yapışmaz tencerenin dibine önce marine edilmiş balık dilimlerini dizin Üzerlerini kapatacak kadar sebze karışımından koyun. Sebze karışımı ile kapatın. Kalan balık dilimlerim de koyup en son sebze karışımı ile bitirin. 1 su bardağı su ilave edip hint safranını serpin ve en son sıvıyağı ilave ederek kapağını kapatın. 20 dakika hafif ateşte pişirin.
Pişince tencereyi ateşten çekin, balıkları servis tabağına çıkarın üzerine sebze sosunu dökün, haşlanmış patates veya haşlanmış pirinçle sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz bu yemeği soğuk olarak da yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39495 • adı:Moqueca (Brezilya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:18