NİCE USULLÜ TEKİR BALIĞI

12 adet tekir balığı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası
4 dal maydonoz
1 kahve fincanı dilimlenmilş siyah zeytin
50 ml sızma zeytinyağı
1 er çay kaşığı tuz ve karabiber

Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtıp soğan, sarımsak ve kıyılmış maydanozu kavurun. Doğranmış domates, 1 yemek kaşığı sıcak su ile inceltilmiş salça, tuz ve karabiberi ekleyin. Bir taşım kaynatıp dilimlenmiş zeytinleri ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Tekir balıklarını temizleyip az yağ eklenmiş tavada kızartın. Domatesli sos ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69370 • adı:Nice Usullü Tekir Balığı • gönderen:zatinur • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:45