PATATESLİ MEZGİT (DÜDÜKLÜ)

1 kg patates
yeterli miktarda soğuk su
yarım kg mezgit, taze alabalık, alabalık filetosu veya morina
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
2 sap kereviz (doğranmış)
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
tuz ve biber.

Patatesleri soyun ve 2.5 cm'lik küpler halinde kesin; orta boy tencereye koyun, üstünü kapatacak kadar soğuk su ekleyin. Kapatın ve '0' konumunda kaynatın. Suyunu süzün. Balıkları porsiyonlar halinde kesin. Düdüklü tencerenin altını orta derece ateşte açın, tereyağında balıkları hafifçe kahverengileşinceye kadar sote yapın (her iki yanı 2'şer dakika). Pişirme bitmeden birkaç dakika önce, patatesleri ekleyin ve hafifçe kızartın. Kerevizi, maydanozu, tuzu ve biberi ilave edin. Kapağı kapatın ve basınç ayarını 1'e ayarlayın. Buhar çıkmaya başladiktan sonra kısık ateşte 12 dakika pişirin. Buharı boşaltın ve hemen servis yapın.
Not: Bu tarif morina, tatlı su levreği veya alabalık ile de yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:9517 • adı:Patatesli Mezgit (düdüklü) • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02