PİSİ BALIĞI DOLMASI

500 g pisibalığı (ya da dilbalığı) filetosu
6 iri olgun domates
3 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
5 diş sarımsak (dövülmüş)
1 soğan (doğranmış)
V4 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
70 g (4 çorba kaşığı) krema

Balık filetolarını soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, verevine 1 cm genişliğinde parçalar halinde keserek, bir kenara bırakın.
Domateslerin üstlerinden kapak kesip, kapakları bir kenara bırakın. Bir kaşıkla domateslerin çekirdeklerini ve etli bölümlerini (kenarda 0,5 cm kalınlığında bırakarak) çıkarıp, kesik üst bölümleri alta gelecek biçimde mutfak tezgâhına dizerek, kurumaya bırakın.
Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın.
Bir tencereye havuçları koyup, üstlerini örtecek kadar su ve limon suyunu ekledikten sonra, tencereyi harlı ateşe oturtarak, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) haşlayın.
Bu arada kalın dipli bir tavaya zeytinyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsakları koyup, 2 dakika pişirerek, soğanları katın ve 30 saniye pişirin. Balık parçaları, kekik, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını ekleyip, ara sıra çatalla balıkları ezerek, karışımı 10 dakika pişirin. Kremayı katıp, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Havuçlar pişince tencereyi ateşten alıp, havuçları süzgeçte süzerek (pişme suyundan 6 çorba kaşığını saklayın), blendır kabına aktarın. Ayırdığınız pişme suyunu, kalan tuzu ve kalan karabiberi ekleyip, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Havuç püresini tavadaki karışıma ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, bu balıklı harcı bir kaşıkla, içi boşaltılmış domateslere doldurun.
Doldurulmuş domatesleri, bir fırın tepsisine yan yana dizip, üstlerine ayırmış olduğunuz kapakları yerleştirin ve tepsiyi fırına vererek, domatesleri kabukları sertleşin-ceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, domateslerin kapaklarını atın ve her domates dolmasını bir düz tabağa yerleştirerek, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30401 • adı:Pisi Balığı Dolması • gönderen:feriştah • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:15