SARIMSAKLI LEVREK

600 g levrek dilimi
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri ayıklandıktan sonra, irice kareler biçiminde doğranmış)
20 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
1 sivri yeşil biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
6 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
birkaç maydanoz dalı (süsleme için)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 su bardağı balık suyu

Levrek dilimlerini soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın (çok iriyseler, uzunlamasına 2'ye kesin).
Levrek dilimlerini yan yana alacak büyüklükte kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca dolmalık biber parçalarını serpiştirip, sık sık karıştırarak, yaklaşık 2 dakika pişirin. Sarımsaklar sivri yeşil biberler ve kıyılmış maydanozları da serpiştirip, ateşi kısın ve sık sık karıştırarak, 1 dakika pişirin. Balık dilimlerini sebzelerin üstlerine yerleştirip, üstlerine tuz, karabiber ve kırmızıbiberi serpin. Balık suyunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, tavanın üstünü kapatarak, ateşi kısın ve balıkları saydamlıklarını yitirinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin.
Delikli spatulayla balık dilimlerini çukur bir servis tabağına çıkarın. Kenarlarındaki derileri alıp attıktan sonra, tabağı alüminyum folyoyla örtüp (böylece, balıkların kuruması önlenmiş olur) bir kenara bırakın.
Tavadaki pişme suyunu, ara sıra karıştırarak, yaklaşık 1/2 su bardağı kalıncaya kadar (yaklaşık 5 - 10 dakika) kaynatın. Tavayı ateşten alıp, servis tabağının üstündeki alüminyum folyoyu atarak, tavadaki sosu balıkların üstüne boşaltın. Maydanoz dallarıyla süsleyip, sarımsaklı levreği ılık (ya da soğuduktan sonra) servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30370 • adı:Sarımsaklı Levrek • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:15