SAZAN HAŞLAMASI

2 kiloluk sazan balığı (pulları ve içi temizlenmiş, takoz dilimlenmiş)
12 su bardağı su
1 büyük pırasanın beyaz kısmı (doğranmış)
1 havuç (kabuğu kazınıp doğranmış)
1 demet dereotu
1 çorba kaşığı tuz

Büyük bir tencerede suyu kaynatıp pırasa, havuç, dereotu ve tuzu koyunuz. Ateşi kısıp 10 dakika yavaş yavaş pişiriniz.
Dilimlenmiş sazanları azar azar, suyun kaynamasını durdurmayacak biçimde atarak, tencerenin kapağını kapatınız. Ateşi kısıp sazanları 5-6 dakika pişiriniz.
Delikli kepçe yada mutfak maşasıyla balıkları çıkarıp, bir servis tabağına koyarak servis ediniz.

Not: Sazanları soğuk servis edecekseniz haşlama suyunda soğumaya bırakıp sonra çıkararak buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61759 • adı:Sazan Haşlaması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50