SEBZELİ ALABALIK

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg 200 gr'lık bir alabalık,
1 limon,
2 defneyaprağı,
yarım baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 sap kereviz yaprağı,
1 havuç,
2 kök yeşil salata,
100 gr kornişon,
1 kırmızı dolmalık biber.
1 yeşil dolmalık biber,
2 yumurta,
1 tutam karabiber,
2,5 su bardağı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Alabalık, dışı ve içi iyice temizlenip yıkandıktan sonra uzun bir kaba oturtulur. Üstü örtülecek kadar su konur. Havuç, kereviz yaprağı, 2 dal maydanoz, soğan, defneyaprakları, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir. Diğer yanda yumurtalar katı olarak pişirilir. Kabuklan ayıklanıp sarılan iyice ezilir. Kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, tuz ve karabiber katılarak iyice karıştırılır. Ayıklanıp yıkanan yeşil salatalar ince ince kesilir. Kornişon turşuları ve yumurtaların beyazları küçük parçalara bölünür ve yeşilliğe katılır. Tohumlan çıkarılmış kırmızı ve yeşil dolmalık biberler de küçük veya ince uzun parçalara doğranır ve bunlar da kanşıma katılır. Balığın eti bozulmadan gövdesin-deki deri çıkarılır. Yalnız baş ve kuyruktaki deri bırakılır. Sonra servis tabağına yerleştirilir. Üzerine maydanozlu sos dökülür. Tabağın kenarı da yeşillik kanşımıyla süslenir ve ayn bir kapta hazırlanmış limon sosuyla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10536 • adı:Sebzeli Alabalık • gönderen:Asegul • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:00