



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİBİRYA USULÜ BARBUNYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

750 gr orta büyüklükte Barbunya (6 adet)

Tereyağı

Kekik

Karabiber

Su

Tuz

Soğan

Maydanoz kökü

Kenarlı ve yayvanca bir tepsiye hepsi aynı boyda olmak üzere pulları kazınmış, içi temizlenmiş, 6 orta büyüklükteki barbunya balığını yerleştirin. Üstlerine 2 bardak su (suyun balıkların üstlerini kaplaması gerekir), 1 maydanoz kökü, 1 kahve kasığı kekik, 1 miktar karabiber ile 1 miktar da tuz ilâve edin. Sonra da tepsiyi orta hararettaki atese oturtarak, su ancak kaynar bir hal aldıktan sonra kabın üstüne bir kapak kapatın ve atesi iyice kısarak balıkları kaynatmadan, gayet küçük ateste ancak on dakika demlendirircesine pisirmelidir. Suyu fıkırdatmadan balıkları pisirmelidir, aksi takdirde balıkların derileri yırtılacağı gibi dağılmalarına da sebebiyet verilmiş olunur.

On dakika sonra, balıkları bir delikli kepçe ile gayet iyi süzölmüş olarak ve itinalı bir surette tepside çıkararak, uzunca bir tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır. Bunu müteakip, küçük bir kap veya kusaneye 1 silme çorba kasığı tereyağı ile 4 kösemsi küçük kesilmiş 1 çok küçükbaş soğan koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurun. Sonra da kavurulmuş bu soğanlara, balıkları içinde pisirmiş olduğumuz suyu ilâve ederek, bu su yarı oluncaya kadar kapaksız kaynamağa bırakın. Sonra da azalmış bu karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp 1,5 silme çorba kasığı tereyağı ilâve edin. Bir taraftan da karıştırarak yağı karışıma yedirdikten sonra, bunu tabağa dösemis olduğumuz balıkların üstlerine gezdirmeli ve servis yapmalıdır.