SİCİLYA USULÜ SARDALYA

6 kişilik gerekli malzeme:
1,2 kg sardalya balığı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı ufalanmış ekmekiçi
4 çorba kaşığı kuru üzüm
4 çorba kaşığı çam fıstığı
6 adet konserve hamsi filetosu
2 çorba kaşığı kaşar rendesi
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Birkaç adet defne yaprağı
1 adet limon
1 çorba kaşığı toz şeker
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Kızartma yağı
Tuz
Karabiber

Balıkların başlarını kesip kılçıklarını ayıklayın. İkiye açıp yıkayın. Süzüp, sirkeli suda 10 dakika bekletin. Süzün ve peçete üzerine koyarak kurutun.
Kıyılmış soğan ile sarmısağı 4-5 kaşık yağda sote edin. Üzüm, çam fıstığı ve 2 çorba kaşığı ekmek içini ayırıp kalanını ilave edin. Birkaç dakika kavurun ve ılınmaya bırakın. Şekerin yarısını, maydanoz, peynir, tuz ve biberi ilave edin.
Hazırladığınız karışımla sardalyaların içini doldurup rulo yapın. Açılmaması için kürdanla sabitleştirin. Yağlanmış bir kalıba defne yapraklarıyla değişimli olarak dizin. Limon suyu ile ıslatıp kalan ekmek içi ve şekeri ekleyin. 1 çorba kaşığı yağ gezdirip 200 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37939 • adı:Sicilya Usulü Sardalya • gönderen:konuK • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:08