THAİ USULÜ BALIK

1000 gram ayıklanmış beyaz etli balık
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1/2 adet taze kırmızı biber (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı soya sos
2 çorba kaşığı balık sos
1 çorba kaşığı susam yağı
3 çorba kaşığı tepeleme domates püresi
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tepeleme red curry paste
1 tatlı kaşığı pul biber
Taze zencefil (yaklaşık 2 cm büyüklükte)
300 ml hindistancevizi sütü
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Büyük bir tavaya (kapaklı olsun) doğranmış kırmızı biberler, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş zencefil, balık sos, soya sos, susam yağı, yağ ve domates püresini ekledim orta kısık ateşte 5 dakika pişirdim.
Red curry paste ekledim 1 dakika daha pişirdim.
Hindistancevizi sütünü tavaya ekledim, karıştırdım.
Tenceredeki malzeme kaynamaya başladığında kuşbaşı büyüklüğündeki ayıklanmış balıkları ilave ettim 5-6 dakika daha pişirdim.
Üstüne ince doğranmış maydanoz serptim ve sıcak servis ettim.

© lezzetler.com tarif no:125142 • adı:Thai Usulü Balık • gönderen:alabastar • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:09