



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

USKUMRU PİLAKİSİ

- 8 Uskumru
- 4 Diş sarımsak
- 3 Soğan
- 1 Demet maydanoz
- 1 Kahve fincanı domates salçası
- 1 Limon
- 1 Bardak su
- Yeteri kadar kırmızı biber, tuz.

Temizlenmiş ve yıkanmış balıkları, bir tepsiye yerleştirerek, bir tarafa bırakınız. Diğer yandan soğanı bir kaba, salataya kullanılan şekilde doğrayınız. Yarım kahve fincanı zeytinyağı koyarak hafif pembeleşinceye kadar ateşte çeviriniz. Sonra domates salçası, su, doğulmuş sarımsak, yeteri kadar kırmızı biber, tuz, yarım limon suyu ve bir kahve fincanı zeytinyağı ekleyiniz. Kuvvetli ateşte 15 - 20 dakika pişirerek, ateşten indiriniz. Elde edilen bu salça tepsiye hazırlanmış olan balıkların üzerine döküldükten sonra, salçanın üstüne ince kıyılmış maydanoz serpiniz. İnce halkalar halinde kesilmiş yarım limon ile süsleyip sıcak fırında 20-25 dakika pişiriniz. Soğuk servis yapınız.



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020