USKUMRU ŞİŞ

500 g uskumru filetosu
1 kök rezene (1x1x1 cm boyutlarında küp biçiminde kesilmiş; çiçekli bölümleri saklanmış)
8 arpacık soğanı
1 diş sarımsak
1 lmonun suyu
1/2 tatlı kaşığı kekik
8 kiraz domatesi (ya da çok küçük 4 domates)
1 kabak (kazınıp, 2 cm kalınlığında doğranmış)
8 iri mantar (yıkanıp, kurulanmış)
250 g ıspanaklı erişte
1 3/4 çorba kaşığı tuz
Biberli domates sosu:
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1250 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
bir tutam tuz
bir tutam kırmızıbiber
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Filetoları soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, kuşbaşı doğrayın.
Küp biçimi rezeneleri kaynar suda 3 dakika haşlayıp, delikli kaşıkla bir tabağa çıkarın. Aynı tencerede arpacık soğanlarını 3 dakika haşlayıp, tencereyi ateşten alın ve soğanları süzüp, elle tutulabilecek kadar soğuyunca kabuklarını soyun.
Sarımsağı bir salata kâsesine koyup, bir tutam tuz ekleyin ve çırparak hamur kıvamına getirin. Limon suyu ve kekiği ekleyip, rezenelerin çiçekli bölümünden 1 çorba kaşığını ince ince doğradıktan sonra, karışıma katın (kalan rezene çiçeklerini süsleme için ayırın). Kuşbaşı balıklar, küp biçimi rezeneler, arpacık soğanları, kiraz domatesler, kabak parçaları ve mantarları kâseye koyup, iyice karıştırın. Sonra kâseyi buzdolabına kaldırıp, ara sıra karıştırarak, en az 1 saat bekletin.
Sosu hazırlamak için zeytinyağını kalın dipli birtavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarakyağı ısıtın. Arpacık soğanları ve sarımsakları tavaya koyup, sürekli karıştırarak, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar(yaklaşık 5 dakika) pişirin. Domatesler, kekik, bir tutam tuz, kırmızıbiber ve karabiberi katıp, karıştırdıktan sonra sosu 15 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, bir tahta kaşığın tersiyle küçük bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçten geçirin. Tencerenin üstünü alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmasını sağlayın.
Fırınınızın ızgarasını yakın. Bir tencereye 3 litre (yaklaşık 13 su bardağı) su ve kalan tuzu koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak suyu kaynatın. Bu arada kâsedeki balık parçalarını ve sebze parçalarını 8 uzun şişe geçirip, şişleri fırın ızgarasının altına yerleştirin ve sürekli çevirerek, etler kahverengileşinceye, sebzeler de yumuşayıncaya kadar (8 - 9 dakika) pişirin. Tenceredeki su kaynayınca erişteleri koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzdükten sonra yeniden tencereye koyarak, üstüne öbür tenceredeki domates sosunu boşaltın ve iyice karıştırın.
Şişleri fırından alıp, 4 düz tabağa 2'şer şiş yerleştirin. Çevrelerine soslu erişteleri bölüştürüp, tabakları kalan rezene çiçekleriyle süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30460 • adı:Uskumru Şiş • gönderen:orion • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:09