ZEYTİNLİ VE DOMATES SOSLU BALIK (YUNANİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. balık filetosu
1 baş soğan
1 diş sarımsak
1 kutu konserve soyulmuş domates
15 adet siyah zeytin veya yeşil zeytin
1 demet maydanoz
1 demet taze fesleğen
2-3 kereviz yaprağı
1/2 su bardağı sıvıyağ taze çekilmiş karabiber
tuz

Soğanı rendeleyin. Dibi kalın bir tencerede yağı kızdırıp soğanları içine atın. Altın rengi alıncaya kadar çevirerek kavurun. Sarımsağı dövün, domatesleri küçük küçük doğrayın ve sarımsakla birlikle soğanların üzerine atın. Tuz, karabiber ekleyin ve biraz kavurup kapağını kapatın. 15 dakika kısık ateşte, domatesler yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın. Domatesler piştiği zaman balığın sosu hemen hemen hazır demektir. Tencereyi ateşten alın.
Maydonozu, taze fesleğini, kereviz yapraklarını ince ince kıyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın, dilerseniz ince ince dilimleyin. Hepsini tenceredeki karışıma ilave edin ve hep birlikte karıştırın. Balık filetolarını yağlanmış alüminyum kağıdının üzerine dizin. Hazırladığınız sosla üzerlerini kapatın. Alüminyum kağıdı balığın üst kısmından katlayarak kapatın. Diğer iki ucu da iyice birleştirin. Önceden 180 derecede, ortadan fazla ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra alüminyum kağıdı açarak balığı servis tabağına alın. Üzerine sosu ilave ederek Portakal Kabuklu ve Safranlı Pilav ile servis yapın.

Not: Taze fesleğen ve taze kereviz bu sosa nefis bir tat veriyor. Eğer bunları taze bulamazsanız, fesleğeni kuru, kerevizi de toz baharat olarak kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39333 • adı:Zeytinli ve Domates Soslu Balık (Yunanistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:02