



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ACI DOMATES SOSLU KILIÇ

4 kılıç balığı dilimi (her biri en az 250 gr'lık ve ortalarından ikiye bölünmüş)  
100 gr (1 su bardağı) kuru ekmek içi  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
Acı domates sosu:  
1/4 su bardağı zeytinyağı  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
3 orta boy kabak (kabukları kazınıp 0,5 cm'lik dilimlere kesilmiş)  
400 gr domates (kabukları soyulmuş)  
1 çorba kaşığı kapari (suyu süzölmüş)  
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

Sosu yapmak için büyük ve yayvan bir tencerede 1/4 su bardağı zeytinyağı kızdırıp soğan, sarımsak ve kabakları katınız. Arasına karıştırıp döndürerek 8 - 10 dakika, soğan ve kabaklar pembeleşene kadar pişiriniz. Domatesleri, kapariyi, pul kırmızıbiberi, tuzu, karabiberi ekleyip iyice karıştırınız. Ateşi kısıp sosu 15 dakika, ağır ateşte pişiriniz. Bu arada balıkları soğuk suyla yıkayıp kağıt peçetelerle kurulayınız. Orta boy bir kasede ekmek içi, kekik, tuz ve biberi çatala karıştırınız. Yumurtaları küçük, yayvan bir kaseye koyunuz. Balık dilimlerini önce yumurtaya, sonra da ekmek içi karışımına batırarak iyice bulayınız. Büyük bir tavada yağı, orta ateşte kızdırıp balık dilimlerini arasıra döndürerek 7-8 dakika, her yanları hafif pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten indirip delikli kepçeyle balıkları çıkararak, domates sosunun bulunduğu yayvan tencereye koyunuz. Balıkları sosla birlikte ağır ateşte 15 dakika daha, arasıra döndürerek, çatal batırıldığında balıklar dağılacak hale gelene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp acı domates soslu kılıç yemeğinizi servis ediniz.

Not: Acı domates soslu kılıç balığını, pilav ve yeşil salata ile servis edebilirsiniz.