



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SOSLU GÜMÜŞ BALIĞI

500 gr gümüş balığı (una bulanarak tavada kızartılmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) rafine yağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
400 gr domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
400 gr (2 su bardağı) su
2 çorba kaşığı ketçap
2 çorba kaşığı sirke
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı doldurulmuş yeşil zeytin (dilimlenmiş)

Büyük bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Soğan ve sarımsağı katıp, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayana kadar pişiriniz.

Domatesleri, suyu, ketçapı, sirkeyi, pul kırmızıbiberi, hardalı, tuzu ve şekerini ekleyip karışımı kaynatınız.

Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısarak, sosu 25 dakika yavaş yavaş pişiriniz.

Balıkları ekleyip karıştırdıktan sonra, ateşi açarak tekrar kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısarak, 10 dakika daha pişiriniz. Sosu tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz, biber yada şeker katınız.

Tencereyi ateşten alıp, içindekileri ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Zeytinleri üstüne serpip, servis ediniz.