AKDENİZ USULÜ SARDALYA

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr sardalya
Sosu:
2 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı rendelenmiş soğan
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 defne yaprağı
4 iri mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)
3 domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış ve ufak doğranmış)
1/2 su bardağı balık suyu
125 (1/2 su bardağı) krema

Orta boy bir tencereye krema dışında bütün sos malzemesini koyup harlı ateşte kaynatınız.
Ateşin altını kısıp sosu 15 dakika daha yavaş yavaş pişirip, ateşten alarak soğumaya bırakınız. Defne yaprağını içinden çıkarıp atınız.
Büyük bir tavada yada tencerede yağı harlı ateşte eritiniz. Yağ kızınca ayıklanmış balıkları, 5 dakika, üstüne devamlı yağ akıtarak pişiriniz. Balıkları tencereden alıp büyük bir güvece, istif ediniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız.
Güvecin kapağını kapatıp, balıkları fırında 10 dakika pişiriniz.
Güveci fırından alıp, servis tabağına yerleştirerek sıcak tutunuz.
Sosu hazırladığınız tencereyi harlı ateşe oturtup kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp sosu hafifçe ılıtınız. Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyip, içine kremayı dökünüz.
Sosu balıkların üstüne dökerek servis ediniz.

Not: Bu baharatlı ve lezzetli balığı, davetlerinizde patates püresi yada pilav ile baş yemek olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60990 • adı:Akdeniz Usulü Sardalya • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:02