ALABALIK- ÇİN USULÜ

MALZEMELER
4 adet alabalık (yaklaşık 1 kg)
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 demet taze soğan
10 adet mantar
1 parça taze zencefil (1/2 kibrit kutusu büyüklüğünde)
1 adet yesil sivri biber (küçük boy)
2 çorba kaşığı soya sosu

YAPILIŞ TARİFİ
Balığı boylamasına fileto çıkarın. Her iki yanını tuz ve karabiberleyip 20 dakika kadar dinlendirin.
Balıkların tamamını alabilecek ve üstünü kapabilecek büyüklükte aluminyum folyoyu fırın tepsisine serin. Hafif yağlayıp balık filetolarını yerleştirin. Bu arada fırını 180 derecede ısıtın.
Bir tavada yağı kızdırın. Taze soğanı yaklaşık 2.5 cm boyunda doğrayın, sonra her parçayı boylamasına dörde bölün. Yeşil birerin kapağını kesin, çekirdek yuvalarını çıkarıp,aynen soğanlar gibi, 2.5 cm boyunda ince şeritler halinde doğrayın. Mantarları da büyüklüklerine göre ikiye veya dörde bölün. Zencefili küçük parçalar halinde doğrayın. Tamamını tavaya koyun, soya sosunu da ilave edip 5 dakika kadar çevirerek kızartın.
Karışımı folyadaki balıkların üzerine eşit tarzda dökün, folyonun üstünü ve kenarlarını kapatıp fırında 45 dakika pişirin.
Folyolardan çıkarıp tabaklara alın ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5817 • adı:Alabalık- Çin usulü • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:30.04.2024 - 18:02