ANÇÜEZLİ KALKAN DİLİMİ

8 dilim kalkan (125'er gramlık)
1/2 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
4 adet orta boy domates
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
16 adet çekirdeksiz yeşil zeytin
16 adet ançuez
1 bağ kıyılmış maydanoz

1) Kalkanları yıkayıp kurulayınız. Alt ve üstlerini tuzlayıp bastırmadan una bulayınız.
2) Sonra bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve kalkanları ilâve edip 4'er dakika alt ve üstünü altın sarısı kızartınız.
3) Domateslerin kabuklarını soyup enine ortadan yarınız ve ince kıyınız.
4) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, soğanı atıp 1 dakika sote yapınız ve domatesleri ilâve edip bırakacakları suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pişirip ateşten alınız.
5) Tereyağını bir tavada hafif kızartıp zeytinleri 1 dakika sote yapıp, tereyağı ile birlikte domatesin içine boşaltınız.
6) Balıkları servis yapacağınız tabağa çıkarınız ve üstlerine demet demet zeytinli domatesi koyup çapraz vaziyette ikişer ançuez filetosu koyarak, maydanoz serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81282 • adı:ANÇÜEZLİ KALKAN DİLİMİ • gönderen:im • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:30