ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA

8 küçük sardalya (temizlenmiş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 limonun suyu
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam tuz
8 taze kekik dalı (ya da 1 tatlı kaşığı kuru kekik)
8 taze (ya da salamura) asma yaprağı (salamura yaprak kullanırsanız, bol sudan geçirip, süzdürdükten sonra kurulamanız gerekir)

Sardalyaları soğuk su altında çalkalayıp bir tülbentin arasına alarak kurulayın. Geniş bir servis tabağına zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış sarımsak ve tuzu karıştırıp, balıkları yerleştirin ve çevirerek her yanlarının bulanmasını sağlayın. Sonra tabağı plastik filmle örtüp, buzdolabında 1 saat soğutun (yarım saat geçince, balıkları bir kez daha tersyüz edin).
Önce fırınınızın ızgarasını ısıtın. Tabağı fırından alıp, her balığı bir asma yaprağı üstüne yerleştirerek üstlerine 1 'er taze kekik dalı koyun (ya da biraz kuru kekik serpin).
Sardalyaları yapraklara sarın. Sonra fırınınızın ızgarası altına yerleştirip, her iki yanlarını yaklaşık 3'er dakika (yapraklar yanmamalıdır) ızgara edin.
Asma yaprağına sarılı sardalyaları ızgaradan dikkatle (parçalanmamalı ve açılmamalıdırlar) alıp, ikişer ikişer tabaklara yerleştirerek servis yapın (masada yapraklar açılınca, balıkların deri ye pulları yapraklarla birlikte kalkacaktır).

Not: Bu tarifteki sardalyaların yerine, tirsi ya da küçük tekir balıkları da kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:28911 • adı:Asma Yaprağında Sardalya • gönderen:bücür • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:00