



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÜZÜMLÜ SAZANBALIĞI

1 sazan balığı (yaklaşık 1,5 kg temizlenip 4 cm kalınlığında dilimlenmiş)

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

60 g (3/4 su bardağı) badem (kahverengi zarları alınmış)

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

60 g (3/4 su bardağı) kuru üzüm

1/4 tatlı kaşığı kimyon

1/4 tatlı kaşığı yenibahar

1/4 tatlı kaşığı hintceviz rendesi

1/4 tatlı kaşığı tarçın

Süsleme için:

portakal dilimleri

maydanoz

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Bir fırın tepsisine alüminyum folyo döşeyip, üstüne sazan dilimlerini yan yana dizerek, karabiber ve tuzu serpin.

Kaim dipli bir tavaya zeytinyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca bademleri koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kızartın. Sonra tereyağını koyup, kuru üzümler, kimyon, yenibahar, hintceviz rendesi ve tarçını ekleyerek karıştırın ve 1 dakika ısıtıp, tavayı ateşten alarak, içindeki karışımı tepsideki balık dilimlerinin üstüne boşaltın. Tepsiyi alüminyum folyoyla örtüp, fırına vererek, balıklar saydamlıklarını yitinceye kadar (25 - 30 dakika) pişirin.

Tepsiyi fırından alıp, bademli üzümlü sazanbalığını ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyip, bekletmeden servis yapın.