



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KOKOREÇ

2 tane derisi alınmış, kılçıkları ayıklanmış levrek fileto
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı acı biber salçası
2 diş sarımsak
3 adet sivribiber
Yarım kırmızı dolmalık biber
Yarım sarı dolmalık biber
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
6 dal taze kekik
2 adet domates

İlk olarak levrek filetolarını küçük küçük doğramaya başlayın. Daha sonra ise tamamen ısınmış olan vok bir tava içerisine bir yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağını ilave edin. Kıydığınız sarımsakları yakmadan iyice kavurun. Üzerine de doğradığınız balıkları azar azar ekleyin. Birkaç dakika boyunca soteleme işlemi yaptıktan sonra bir köşede dinlendirebilirsiniz. Farklı bir tavada kalan tereyağı ve zeytinyağı ile beraber yine ufak formda doğradığınız kırmızı, yeşil ve sarı biberleri soteleme işleminden geçirin. Üzerine de kabuklarını soyarak bir yandan da çekirdeklerini çıkarmış olduğunuz küp biçimindeki domatesleri katın, soteleme işlemini de sürdürün. Bir çorba kaşığı kadar acı biber salçasını bu esnada ekleyin ve karıştırın. Tüm baharatları da katın ve dinlenmiş olan balık soteyi bu malzemelerle bir güzel harmanlayın. Birleştirdiğiniz bütün malzemeleri ısıya dayanıklı bir kap içerisine koymayı unutmayın. İsterseniz lezzet seviyesini arttırmak için üzerine parçalar halinde tereyağı eklemesi de yapabilirsiniz. İki yüz derece önceden ısınmış fırında on dakika süresince pişirin, sıcak servis edin.

