BALIK PLAKİSİ

1 kg balık
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet orta boy soğan
3 adet domates
10 diş sarımsak
1 demet maydonoz
1 er çay kaşığı tuz karabiber
1 adet limon suyu

Tencerede zeytinyağını kızdırın. Soğanı yağda kavnıp, pembeleştirin. Kavrulmuş soğana ayıklanmış yıkanmış kuşbaşı büyüklüğündeki balıkları da katıp kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirmeyi sürdürün. Domatesleri ekleyip, karıştırın. Sarımsakları, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi katın. Limon suyunu (ya da koruk suyunu) gezdirip, malzemenin düzeyine kadar su ekleyin. Pilakiyi kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen balık pilakisini ateşten alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarıp, üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69795 • adı:Balık Plakisi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:44