BALIK TAVA

Malzeme :
1 kilo balık (Mevsimine göre, palamut, çingene palamudu, istavrit)
1 demet maydanoz
5 adet defne yaprağı
1 limon
2 baş soğan
2 tatlı kaşığı tuz
Yarım bardak zeytinyağı veya çiçek yağı
2 adet domates
1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:
Mevsime göre «mesela haziran, ağustos ayları sonuna kadar palamut balığı gibi» büyük balık ise dilimlenerek istavrit, hamsi falan gibi küçük ise teker teker veya hamside olduğu gibi dördü beşi bir arada hazırlanır. Defne yaprağı, limon kabuğu, ince kıyılmış veya rendelenmiş soğan, biraz karabiber, kaba doğranmış maydanoz ve tuz hepsi bir arada karıştırılıp ovulur ve sonra temizlenip dilimlenmiş balıkların üzerine bir örtü gibi serpilerek 1-1,5 saat kadar bırakılır. Bundan sonra balıklar hafif silkelenerek alınır ve una bulanarak içinde yağ kızdırılmış olan tavaya atılır, balıkların her iki tarafı da nar gibi kızartılıp, yalnız balık için kullanılan bir maşa ile alınıp tabağa konur. Kenarına domatesler muntazam dilimlenip yerleştirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10190 • adı:BALIK TAVA • gönderen:nedimex • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:36