BALIK YAHNİSİ

5 kişilik malzemeler
2 adet lüfer yada palamut balığı
300 gr. soğan (halka halka doğranmış, 3 ortaboy)
1 bağ maydonoz
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
300 gr. domates
90 ml. sirke (6 çorba kaşığı)
90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

Yapılışı
Temizlenmiş balıkları yıkayıp, bir süzgece çıkarın. Sulan süzülünce bir toprak güvece yerleştirip, aralarını halka soğanlar ve dal maydanozlar ile doldurun.
Doğranmış domatesleri ekleyip, tuzunu ve biberini serpin. Üzerlerine sirkeyi ve zeytinyağını gezdirin. Balıkların düzeyine gelecek kadar su ekleyin. Güveci kısık ateşe koyun. Balıklar suyu çekip, yalnızca zeytinyağı kalıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Ateşten alıp, 30 dakika dinlenmeye bırakın.
Yahniyi iyice soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17162 • adı:BALIK YAHNİSİ • gönderen:AdıgüzelUğurla • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:01