BALIKLI ÇUBUKLAR

50 gr ton balığı
1 küçük havuç
1 diş sarımsak
100 gr mısır (konserve)
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet yumurta
5 gr nişasta (2 tatlı kaşığı)
Acı pul biber
1/2 yaprak yufka
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)

Balıkların yağını süzüp iri iri doğrayın. Sarımsağı ezin. Mısırları çatalla hafifçe ezin. Havucu rendeleyin. Tüm malzemeyi bir kâsede tuz, biber, süt, maydanoz, nişasta, yumurta, acı biber ve Luna ile karıştırın. Yufkayı 4 eşit parçaya ayırın, içine bolca iç koyup kalın börekler sarın. Kızdırılmış oluklu tavada pişirin.

Not: Balıklı çubukları mangal ateşinde de pişirebilirsiniz. Çiğ balıkdan da yapabilirsiniz balık etinin sertleşmemesi ve lezzetini kaybetmemesi için çok az pişirilmesi gerekir. Eti iyi pişirme yöntemi tuz ve sirke konulmuş suyun buharında pişirilmesidir. Buharda pişirmek için özel tencere veya aletiniz yoksa, tel süzgeci su dolu tencerenin üstüne oturtup içine ayıklanmış balıkları koyarak kapağı kapalı olarak buharda pişirebilirsiniz. Mısır dalından koparıldıktan sonra hemen yenilmesi gereken bir bitkidir. Bekledikçe mısırın içinde bulunan şeker nişastaya dönüşür, tatlı lezzeti azalır ve sertleşir. Mısırı koçan halinde çiğ bekletmeniz gerekirse, derin dondurucuda saklamak bu durumu önler.

© lezzetler.com tarif no:89448 • adı:Balıklı Çubuklar • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:06.05.2024 - 10:46