



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI TACO

<https://acunn.com>

Hızlı Bir Şekilde Salamura Edilmiş Soğan

1 adet küçük kırmızı soğan

2 misket limon suyu

Acı Sos:

125 gram mayonez

2 çay kaşığı acı sos

Mısır Çeşnisi:

198 gram suyu alınmış tane mısır konservesi

1 adet taze kırmızı çili biberi

3 tatlı kaşığı doğranmış taze kişniş

1 tutam deniz tuzu

Balıkli Taco:

4 adet berlam veya mezgit balığı gibi derisiz

kılçıksız balık (toplamda 750-900 gram)

1 çay kaşığı toz kimyon

1 çay kaşığı paprika

1 çay kaşığı deniz tuzu

1 diş soyulmuş ve rendelenmiş veya doğranmış sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

8 adet yumuşak

Mısır tortilla

Avokado için:

2 adet olgun avokado

1 misket limon suyu

Fırını öncesinde 220 dereceye getirin ve taco'ların kenarlarını hazırlamaya başlayın. Kırmızı soğanı soyun ve ikiye bölün, ardından ince bir şekilde yarım ay şeklinde dilimleyin. Kırmızı soğan dilimlerini bir kaseye koyun ve misket limonu suyunu sıkın. Soğanın misket limonu suyuyla iyice karışması için çatalla karıştırın. Bunu öncesinde yaparsanız (bir gün öncesine kadar), daha iyi olur ama 20 dakika da yeterlidir.

Mayonezi ve Gochujang macununu (veya başka bir acı sosu) küçük bir kasede karıştırarak acı sosu yapın. Bir kenara koyun.

Mısır çeşnisi için mısır konservesini bir kaseye koyun. Çili biberi küçük parçalar hâlinde küp şeklinde doğrayın (çok acı sevmiyorsanız çekirdeklerini çıkarın) ve doğranmış kişniş ve tuzla birlikte mısır tanelerine ekleyin.

Kimyonu, paprikayı ve tuzu karıştırın ve balık filetolarının üzerine serpin.

Sarımsağı ve yağı küçük bir kasede karıştırın. Sarımsaklı yağ karışımını balıkların üzerine serpin ve filetoların kalınlığına bağlı olacak şekilde fırında yaklaşık 8-10 dakika kadar kızartın. Fırından çıkarmadan önce balıkların pişip pişmediğini kontrol edin.

Balıkları çıkardığınızda (soğumalarına izin vermeyin) fırını kapatın ve azalan sıcaklıkta tortilla'ları ısıtın. Bu sırada, avokadoları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin, ardından misket limonunu sıkın ve diğer malzemelerle servis etmek üzere hazır hâle getirin.

Balığı tabağa koyun (dilerseniz salata yaprakları serili şekilde), doğranmış taze kişniş serpin ve ılık tortilla'lar ile birlikte masaya götürün. Salatayı direkt balıkla birlikte servis etmek istemiyorsanız bir kasenin içine doğranmış göbek marul veya gevrek yapraklı başka bir salata türü ekleyebilirsiniz.

Misket suyunda bekletilmiş ama suyu alınmış kırmızı soğanları, mısır çeşnisi, acı sosu kaselerini ve avokado tabağını masaya koyun, böylece herkes kendi tortilla'sını bunlarla doldurabilir. Bir tabak dilimlenmiş misket limonu ve bir miktar peçete de iyi bir fikir olacaktır.