



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARCELONA USULÜ YILAN BALIĞI YAHNİSİ

- 1,5 kg yılan balığı
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tane-karabiber
- 1 kereviz sapı (kıyılmış)
- 1 havuç (soyulmuş ve kıyılmış)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kırmızı dolmalık biber (çekirdekleri temizlenmiş ve di-limlenmiş)
- 1 büyük soğan (doğranmış)
- 3 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 kahve kaşığı toz karabiber
- 1 kahve kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı mısır unu yada mısır nişastası (1 çorba kaşığı suyla sulandırılmış)
- Baharat torbası:
- 8 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Yılanbalıklarını yıkayıp tulum çıkarınız. Kafa ve kuyruklarını kesip, bir kenara ayırınız. Tulum çıkarılmış balıkları 4-5 cm'lik parçalara bölünüz. Ayırdığınız kafa ve kuyrukları, suyu, baharat torbasını, tuzu, tane-karabiberleri, kereviz sapını ve kıyılmış havuçları bir tencereye koyup, harlı ateşte kaynatınız; kaynadıktan sonra ateşi kısarak, 30 dakika kadar hafifçe haşlayınız.

Tencereyi ateşten alıp, suyu bir kevgirden başka bir tencereye süzünüz (süzgeçte kalan malzemeyi atınız).

Büyük bir güveçte yağı kızdırınız. Yağ kızınca kırmızı dolmalık biberi, soğan ve sarımsağı koyup, ateşi kısınız.

Karıştırarak 6-7 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşene kadar pişiriniz. Toz karabiberi, kekiği, toz kırmızıbiberi ve pul kırmızıbiberi katıp, 2 dakika daha karıştırarak pişiriniz. Yılanbalığı parçalarını katıp, ara-sıra altüst ederek 5 dakika kadar kızartınız. Tencereye süzdüğünüz suyu ekleyip, ateşi yükselterek kaynatınız.

Kaynayınca güvecin üstünü kapatıp, ateşi kısarak 30 dakika pişiriniz. Mısır ununu pişmekte olan yemeğe katıp, 2-3 dakika daha, karıştırarak pişiriniz. Güveci ateşten alıp, yemeğinizi güvecinde servis ediniz.