BEZELYELI MERSİN BALIĞI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1 kilo mersin balığı,
1 küçük kutu iç bezelye,
2 diş sarımsak,
1/2 kilo domates,
1 demet maydanoz,
4-5 sap fesleğen,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Balıkçıdan bir kiloluk bir mersin balığı parçası almalı. Bunun kemikleşmiş kılçığını ayırdıktan sonra balığın etini iri parçalara ayırmalı ve bol akarsuda yıka. malı, bir kenara süzülmeye bırakmalı. Bir güvece, bir bardağa yakın zeytinyağını dökmeli. İçine iki diş sarmısağı atıp kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Sarımsaklar kavrulmaya başlayınca kevgirle bunları ya. ğın içinden çıkarıp atmalı. Sonra balık parçalarını güvece atıp bunların her yan. larını kızartmalı. Mersin balığı parçalan kızarınca bir kevgirle süzerek bunları kaptan çıkarıp bir kenara koymalı. Güveçteki yağın ve balık suyunun içine yıkandıktan sonra ince delikli bir süzgeç, ten geçirilmiş domates suyunu dökmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve on dakika kadar kaynatmalı. Bu sürenin sonunda bezelyeleri atmalı. Gerekirse biraz ılık su katmalı ve bezelyeleri de 15 dakika kadar pişirmeli. Sonra kızartılmış balık parçalarını katmalı.
Balık parçalarını bu salçada 8 - 10 dakika kadar kaynatıp lezzetlendirdikten sonra kabı ateşten indirmeli. Temizlendikten sonra yıkanmış ve kıyılmış maydanozla fesleğeni yemeğin üzerine serpmeli, güveci sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12707 • adı:BEZELYELI MERSİN BALIĞI • gönderen:DARI • indirme tarihi:07.05.2024 - 02:07