



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER TURŞULU VE ARPACIK SOĞANLI KILIÇ YAHNİ

THY Skylife

600 g kılıç balığı
50 g biber turşusu
50 g arpacık soğanı
1 defneyaprağı
50 g kalamata zeytin
çeyrek demet maydanoz
tuz
karabiber
1 su bardağı balık suyu
10 çeri domates
yarım fincan zeytinyağı

Kılıç balıklarını bir santimetre kalınlığında halkalar halinde kesin. Tuz ve biber atalım. Zeytinyağında arpacık soğanı iki-üç dakika soteleyin. Biber turşusu, çekirdeği alınmış kalamata zeytin ve ikiye kesilmiş çeri domatesleri katarak sotelemeye iki-üç dakika daha devam edin. Balık suyuna defne yaprağı koyarak pişirin. Balıkları ve maydanoz yapraklarını ilave edip, kapağı kapalı olarak beş dakika pişirin. Sıcak servis edin.