



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ GÜMÜŞ BALIĞI

750 gr gümüş balığı (una bulanarak tavada kızartılmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
2 büyük soğan (ince doğranmış)
1+1/2 su bardağı et suyu
500 gr domates (kabukları soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı şeker
1 büyük dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp iri iri kıyılmış)
1 çorba kaşığı mısır nişastası (1/4 su bardağı soğuk suda eritilmiş)

Büyük boy derin bir tencerede zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Soğan ve kerevizi ekleyerek 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Et suyunu tencereye ekleyip, arasıra karıştırarak, kısık ateşte 10 dakika hafif hafif kaynatınız. Sonra domatesi, tuzu, sirkeyi, şekerini ve kıyılmış dolmalık biberi katarak 10 dakika daha hafifçe pişiriniz.

Mısır nişastasını ağır ağır tencereye katıp ateşi yükselterek, sosu 2-3 dakika kaynatınız.

Balıkları tencereye koyarak 4-5 dakika, hafifçe ısınmalarına yetecek kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, gümüş balıklı karışımı sade pilav üstüne yerleştirerek servis ediniz.