



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRUDET (HIRVATİSTAN)

900 gr karışık balık ve deniz ürünleri (Beyaz sert balık, ahtapot, kalamar)

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 kutu (800 gr) doğranmış domates

3-4 diş kıyılmış sarımsak

1 yemek kaşığı taze fesleğen

1/2 su bardağı elma sirkesi

1 çorba kaşığı taze maydanoz

Karabiber

Deniz tuzu

Safran (geleneksel değildir)

Balıkları ve deniz ürünlerini temizleyin ve yıkayın. Beyaz balık 2-3 cm parçalar halinde kesilmelidir.

Zeytinyağını ısıtın, sarımsak, fesleğen, maydanoz ve safran ekleyin. 30 saniye pişirin.

Sarımsağı koklayabildiğiniz zaman sirkeyi ekleyin ve 2-3 dakika pişirin.

Doğranmış domatesleri, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Kaynayan domates güvecinde deniz ürünlerini ekleyin, kapatın, karıştırmayın sadece tencereyi sallayın.

Piştikten sonra ocaktan alıp maydanoz serpin.

Geleneksel olarak polenta veya güzel rustik ekmek ile servis edilir.