ÇİN USULÜ BALIK

1 kg alabalık (pulları kazınıp içi temizlenmiş ancak kafası ve kuyruğu üstünde bırakılmış.)
Yeteri Kadar Tuz ve karabiber
1 Yemek kaşığı aycicek yağı
1 Demet taze soğan
1 Adet Küçük parca taze kök zencefil veya kuru zencefil. (2.5 cm boyunda kesilip uzunlamasına ikiye bölünmüş.)
İstediğiniz Kadar Küçük yeşil biber
100 Gr Mantar (dilimlenmiş)
2 Yemek kaşığı soya sosu (çok ince dilimlenmiş)
İstediğiniz Kadar Taze soğan
Yeteri Kadar Aycicek yağı (süslemek icin)

1. Fırını 180 C''ye ısıtın. Balığı alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yağlayın.
2. Balığı kurulayıp icini dışını tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.
3. Bir tavada yağı ısıtın, taze soğanı, zencefili, yeşil biberi ve mantarı ekleyip, sık sık karıştırarak 1 dakika pişirin. Soya sosunu ekleyip, bir iki defa karıştırarak 1 dak. daha pişirin.
4. Karışımı balığın üstüne döküp folyonun kenarlarını kapatın.
5. Fırında 45 dak. pişirin.

© lezzetler.com tarif no:4332 • adı:Çin Usulü Balık • gönderen:paspartu • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:34