



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAG AFUYE (İSRAİL)

<https://www.lezzetsirri.com>

Çam Fıstıklı Uskumru

1,5 kg. uskumru veya 2 dilimlenmiş levrek
1 tatlı kaşığı hint safranı
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 su bardağı çam fıstığı
5 baş soğan
4 diş sarımsak
1 limonun suyu
1/2 demet maydanoz
3 büyük domates
karabiber

Soğanları temizleyip hemen hemen 2 mm kalınlığında yuvarlak halkalar halinde doğrayın. Maydanozları yıkayıp yapraklarını saplarından ayırın ve kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve. küçük küçük doğrayın. Sarımsakları soyup ince ince kıyın.

Balıkları kafalarını ayırmadan yıkayıp süzün ve kurulayın. Üzerlerine hint safranı ve tuz serpin. 15 dakika kadar serin bir yerde dinlenme ve bırakın. Tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağın içine çam fıstıklarını atın ve altınimsı kahverengi oluncaya kadar karıştırarak, hafif ateşte 2 dakika kavurun. Daha sonra bir kevgirle yağın süzerek alın ve bir kenara bırakın.

Zeytinyağını tavaya, fıstıklardan kalan yağın üzerine ilave edin ve biraz kızınca üzerine soğanları atın. Yavaş yavaş karıştırarak orta ateşte soğanlar saydamlaşmaya kadar 5-6 dakika kavurun. Daha sonra sarımsağı soğanlara ilave edin ve 1-2 dakika daha birlikte kavurun.

Bir fırın tepsisinin dibine soğanların yarısını dökerek, bir kaşıkla yayın. Üzerine balıkları dizip, limon suyunu üzerlerine gezdirin. Kıyılmış maydanozun yarısını kalan soğanlarla karıştırarak balıkların üzerine dökün. Bir kaşıkla soğan karışımını yayın ve en üste doğramış olduğunuz domatesleri dökün. Bol karabiber ve bir parça tuz serpererek önceden 180 derecede kızdırdığınız, ortadan daha kızgın fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Balığının pişme süresi balıkların büyüklüğüne ve cinsine göre değişebilir. Bunun için sivri uçlu bir bıçağı balıklardan birine batırarak balıkların pişmesini kontrol edebilirsiniz. Pişme sırasında zaman zaman fırını açarak yemeğin suyunu bir kaşıkla balıkların üstüne gezdirin. Eğer pişme sırasında yemeğinin suyu azalırsa 1/2 su bardağı sıcak suyu yemeğe ilave edebilirsiniz. Pişen balıkları fırından çıkarıp bir servis kabına alın. Tepsideki soğan ve domates karışımını üstüne gezdirin.. Daha önce kavurmuş olduğunuz çam fıstıklarını kalan kıyılmış maydanozla karıştırarak balıkların üstüne serpin ve sıcak sıcak servis yapın.