DENİZCİ USULÜ BALIK

1 kg beyaz etli balık (Levrek, kefal, mercan, iskorpit, kırlangıç ve dülger gibi balıklardan)
2,5 bardak su
1 küçük soğan
1/2 demet kereviz yaprağı
1/2 demet maydanoz sapları
1/2 demet tereotunun sapları
tuz (2 tatlı kaşığı)
Salçası:
10 gr un (1 komposto kaşığı)
20 gr zeytinyağı
(1/3 kahve fincanı)
350 gr balık suyu (1+1/4 bardak)
1 tane küçük soğan
4 diş sarımsak
1/2 demet tereotu
1/2 demet maydanoz
1 büyük limon
1 çay kaşığı kırmızı biber

Bir tencereye gayet iyi temizlenmiş yıkanmış beyaz etli balık, ölçülere göre su, soğan, kereviz yaprağı, tuz, maydanoz, tereotu sapları konur ve tencere kuvvetli ateşe oturtulur. Su ısınınca üzerindeki köpükler delikli süzgeçle alınır. Tencere kapaksız olarak 25 dakika kaynatılır.
Sonra balıklar delikli kepçe ile tabağa alınır. Balıkların suyu süzülür ve kaba aktarılır. Bir kuşaneye yine yukarıda yazılı ölçülere göre zeytinyağı ve un konularak hafif ateşte birbirlerine karışıncaya kadar pişirilir. Süzdüğümüz balık suyu da ilâve edilir.
Koyulaşıncaya kadar (salep kıvamı) pişirilir. Ateşten indirilerek ılımaya bırakılır. Daha sonra haşlanan balıkların derileri ve kılçıkları ile ayıklanmış balıklar bir tabağa yerleştirilir. Balıklara yarım baş soğan doğranarak serpilir. Kıyılmış sarımsak, kırmızı biber, ılınan Salça, bir limonun suyu yarımşar demet maydanoz ve dereotu yaprakları kıyılmış olarak konur. Soğuyunca servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47391 • adı:DENİZCİ USULÜ BALIK • gönderen:Yurdaer • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:08