DİL BALIĞI BUĞULAMA

Malzemeler:
Dil balığı 4 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Havuç 1 Adet
Kuru soğan 2 Adet
Domates 3 Adet
Mantar 15 Adet
Patates 2 Adet
Taze soğan 4 Adet
Sivri biber 2 Adet
Sarımsak 3 Diş
Su 3 su bardağı
Salça 1 tatlı kaşığı
Tuz
Çekilmiş karabiber
Üzeri için :
Kıyılmış dereotu ve limon dilimleri

YAPILIŞI:
1- Dil balıklarını ayıklayıp, fileto çıkardıktan sonra iyice soğuk su ile yıkayın.
2- Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Havucun kabuğunu kazıyıp tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
3- Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
4- Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
5- Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayın.
6- Yayvan bir tenecerede Komili Riviera zeytinyağı koyup kızdırın. İçine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7- Soğanlar pembeleşince içine içine doğranmış havucu, kıyılmış sivri biberleri ve mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.
8-Mantarlar kavrulunca içine doğaranmış domatesi ilave edip domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Domatesler piştikten sonra içne salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.Salça kavrulduktan sonra suyunu ekleyip kaynatın. En son olarak içine dil balıklarını, tuzu, çekilmiş karabiberi ,kıyılmış taze soğanları ve rendelenmiş patatesi ekleyip orta ateşte pişirin. Pişen yemeği servis tabağına alıp üzerini kıyılmış dereotu ve limon dilimleri ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46258 • adı:Dil Balığı Buğulama • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:00