DİL BALIĞINA SARILI KUŞKONMAZ

3 dil balığı (ya da pisi balıği; her biri 600-750 g arası)
1 çorba kaşığı sirke
300 g kuşkonmaz (yaklaşık 5 mm kalınlığında parçalar halinde doğranmış)
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
3 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
2 tatlı kaşığı salça
20 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)

Balıklardan 6 uzun ve kalın, 6 kısa ve ince fileto çıkarıp filetoları soğuk su altında yıkadıktan sonra, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayarak bir kenara bırakın.
Bir tencereye biraz su koyarak tencereyi orta ateşe oturtun. Kuşkonmaz parçalarını ekleyip, 30 dakika kadar haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, delikli kaşıkla kuşkonmazları bir salata kâsesine aktarın (pişme suyunu saklayın). Kıyılmış dereotunun yarısı, arpacık soğanlarının yarısı, limon suyu ve karabiberin yarısini kâseye ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın.
Önce fırınınızı 190 °C'a) ısıtın. Bir fırın tepsisini biraz tereyağıyla hafifçe yağlayın, ince balık filetolarından birini verevine ortadan 2'ye kesin ve bu yarım parçaları üst üste koyarak, altlık olarak fırın tepsisine serin. Sonra çevrelerini uzun fileto parçalarından biriyle kuşatıp, iki ucunu bir kürdanla tutturun. Ortadaki boşluğu kâsedeki kuşkonmaz haşlamasının 1/6'sıyla doldurup, aynı işlemleri geri kalan filetolar ve kuşkonmaz haşlamasıyla yineleyerek, 6 yuvarlak hazırlayın.
Fırın tepsisinin üstünü bir alüminyum folyoyla (mat bölümü üste gelecek biçimde) örtüp, tepsiyi fırına vererek, dil balıkları saydamlıklarını yitirinceye ve kuşkonmazlar da pişinceye kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin.
Bu arada, ayırmış olduğunuz pişirme suyunu küçük bir tencereye koyup, domatesler, salça ve kalan arpacık soğanlarını ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, yaklaşık 10 dakika pişirdikten sonra, sık sık karıştırarak, yaklaşık 30 cl (1 su bardağı) kalıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye aktarıp, kalan dereotunu ekleyerek karıştırın ve tencereyi kısık ateşe oturtup, ılık kalmasını sağlayın.
Tepsiyi fırından alıp, alüminyum kâğıdı açarak, yuvarlakları altlık parçalarıyla birlikte, bir servis tabağına çıkarın ve uçları tutturduğunuz kürdanları çıkarıp atın. Tenceredeki sosa tereyağını ve kalan karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kaşıkla yarısını tabaktaki balıkların çevresine boşaltın. Sonra balıkları, kalan sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30407 • adı:Dil Balığına Sarılı Kuşkonmaz • gönderen:feriştah • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:42