



## DOMATES SOSLU BALIK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

600 gr dilimlenmiş taze tonbalığı  
4 domates  
4 soğan  
2 diş sarımsak  
3-4 dal maydanoz  
1-2 defneyaprağı  
2 çorba kaşığı kapari  
1 çorba kaşığı sirke  
1 su bardağı su  
1 çay kaşığı kekik  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Domates ve defneyaprağını ilave edip 5 dakika pişirin. Balık, tuz, kekik ve sirkeyi ekleyin. Sirke buharlaşınca bir bardak suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika pişirin. Kapariyi sudan geçirip süzün ve balığa ekleyin. Balığı kevgirle ayrı bir tabağa alıp sosunu yüksek ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Ateşten alıp balığı ekleyin. Üzerini kapatıp 5 dakika dinlendirin. Maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın.



