DOMATESLİ BİBERLİ MEZGİT

4 mezit dilimi (her biri 175-250 g arası)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 iri dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, halkalar halinde doğranmış)
500 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
Süsleme için:
taze kekik dalları
siyah zeytin

Balık dilimlerini soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayarak, bir kenara bırakın. Fırınınızı 200 °C'a ısıtın.
Zeytinyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca balık dilimlerini koyup, arada altüst ederek, her iki yanları da hafifçe sararıncaya kadar pişirin. Sonra, delikli spatulayla ateşe dayanıklı bir tabağa çıkarın.
Tavaya soğanları ve biber halkalarını ekleyip, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar (ama sararmamalıdırlar) pişirin. Domatesler, sarımsaklar, kekik ve biberiyeyi ekleyip, tuz ve karabiberi serperek, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın.
Domatesli - biberli karışımı kaşıkla balık dilimlerinin üstüne aktarın. Ateşe dayanıklı tabağın üstünü örtüp, fırına verefek, 30 - 35 dakika pişirin.
Tabağı fırından alıp, taze kekik dalları ve siyah zeytinlerle süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30409 • adı:Domatesli Biberli Mezgit • gönderen:feriştah • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:32