



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER BALIĞI KAVURMA

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Pul Kırmızıbiber 2 Tatlı Kaşığı
Tereyağı 100 Gram
Sivri Biber 4 Adet
Domates Cherry 10 Adet
Sarımsak 4 Diş
Taze Soğan 6 Dal
Fener Balığı 2.5 Kilogram
Taze Sarımsak 3 Dal

Wok tavada, zeytinyağında önce ince doğranmış taze soğanları, taze sarımsakları, kuru sarımsakları (4'e bölünmüş olarak) ve ince kıyılmış sivri biberleri soteleyin. Daha sonra ikiye bölünmüş cherry domatesleri ekleyip domateslerin rengi dönünceye kadar karıştırarak soteleyin. Bu esnada ateşi harlandırarak tereyağını ekleyip eritin. Kırmızı pul biberi de ekleyip karıştırın. Daha sonra, balıkçıdan tulumu çıkarılarak alınmış fener balıklarını iri küpler halinde (2 parmak kalınlığında) keserek, ateşi harlandırılmış tavaya ekleyin. Tuzunu da ilave edip, çevirerek 5 dakika kadar pişirin. Yumuşak olması için çok fazla pişirmeyin. Sıcak olarak servis edin.

Not: Fener balığının kafası ve kılçıklarını daha sonra çorba yapımında kullanmak üzere COOK Kilitli buzdolabı poşetine alarak, buzlukta saklayabilirsiniz.

