FIRIN MIRLAN

4 adet mırlan balığı
2 adet limon
1 çorba kaşığı domates salçası
5 diş sarımsak
Ceviz büyüklüğünde zencefil
7 çorba kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı zerdeçal
2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
3 tatlı kaşığı kişniş tohumu
1,5 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 kaşık margarin

Fırınınızı 250 dereceye ayarlayıp, ısınması için fırın taşınızı da içine yerleştirin. Bir kaseye 2 adet limonu sıkın. Birer çorba kaşığı domates salçası ve biber salçasını da kaseye ekleyin ve kremamsı bir kıvam alana kadar karıştırın. 1 ceviz büyüklüğünde zencefili soyun ve 2 parçaya bölün. Bıçakla iyice ezin. Ezerken bir tutam tuz ekleyin. Böylece zencefilin lif haline gelmesinde kolaylık sağlayacaktır. Son olarak bıçakla ince ince kıyın. Aynı işlemi 5 diş sarımsak için de uygulayın ve hepsini aynı kaseye ekleyin. Sıra baharatlara geldi. 3 tatlı kaşığı kişniş tohumu ve 2 tatlı kaşığı kimyon tohumunu havana koyun ve iyice dövün. 1,5 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 2 tatlı kaşığı zerdeçal ve 1 tatlı kaşığı karabiber ve tuzla beraber tüm baharatları kaseye ekleyip iyice karıştırın. 7 çorba kaşığı yoğurdu da ekledikten sonra tüm tatların birbirine geçmesi için güzelce karıştırın. 4 adet mırlan balığı üzerine bu sosu dökün ve her tarafı soslanacak şekilde sürün. Bunu yaparken balığa 2-3 çizik atarsanız sos ile daha iyi bütünleşeceklerdir. Bu şekilde yarım saat ile bir saat arası dolapta bekletebilirsiniz. Sonra kızgın hale gelmiş olan fırın taşınıza margarin sürün ve balıkları dizin. Yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:119670 • adı:Fırın Mırlan • gönderen:Ay Han • indirme tarihi:13.05.2024 - 01:22