# FIRINDA BALIKLI PATATES TURTASI

8 patates
2 beyaz etli balık filetosu (alabalık, somon, palamut)
1 limonun suyu ve kabuğunun rendesi
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı galeta unu
1 yemek kaşığı sirke
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 demet Kıyılmış maydanoz
Birkaç dal adaçayı yaprağı
Karabiber
Tuz

Yıkadığımız patatesleri, tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayalım. Kabuklarını soyup kalın dilimler şeklinde doğrayalım.
Tavada 3 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırarak; limonun kabuğu rendesini, sarımsak, limon suyu ve sirkeyi ekleyelim. Birkaç dakika sonra kıyılmış maydanozun yarısını ve adaçayı yapraklarını ilave edelim. Hafifçe karıştırarak, malzemeleri 2-3 dakika kadar pişirip ocaktan alalım.
Fırın kabını yağlayalım. Fırını 190 dereceye ayarlayalım.
Yağlı fırın kabına patateslerin yarısını döşeyelim. Karabiber ve tuz serpelim. Üzerinde 1 kaşıksıvı yağı gezdirelim. Sonra yağlı kağıdın arasına koyarak incelttiğimiz balık filetolarını koyalım. Hazırladığımız sarımsaklı, sirkeli limon kabuklu malzemeyi balıkların her tarafına gelecek şekilde dökelim. Defneyapraklarını balıkların üzerine ekleyelim. Artan patatesleri kabımıza koyarak dizelim. Kalan yağı ve sirkeyi üzerinden gezdirip, ısıttığımız fırına koyalım. Yaklaşık 30 dakika kadar pişirelim.
Balıklı patates turtası pişerken biz de yanmaz tavaya galeta ununu koyarak hafifçe kızartalım. Kızaran galeta ununa artan maydanozları ekleyerek birkaç tur çevirelim.
Fırından balıklı patates turtasını çıkarmadan 5 dakika önce hazırladığımız galeta unu ve maydanoz karışımını fırın kabının üzerine serpiştirelim.

© lezzetler.com tarif no:120195 • adı:Fırında Balıklı Patates Turtası • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:27.04.2024 - 08:59