FIRINDA SOSLU PALAMUT

1,5 kg'lık palamut dilimleri
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kırmızıbiber
3/4 su bardağı balık suyu
1 çorba kaşığı unlu tereyağ

Balığı ufak parçalar halinde keserek bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavada tereyağı ve zeytinyağı birlikte kızdırınız. Yağ kızınca palamut etlerini, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi katıp 3-4 dakika, pişiriniz.
Fırınınızı orta sıcaklıkta kızdırınız.
Kepçeyle balıkları alıp, cam fırın kabının içine yerleştiriniz.
Tencereyi orta ateşe oturtup sosu kaynatınız. Ateşin altını kısıp unlu tereyağı azar azar katarak, sos koyulaşana kadar devamlı karıştırınız. Tencereyi ateşten alarak, sosu balıkların üstüne dökünüz.
Cam kabı ızgaraya yerleştirip 5 dakika, balıklar nar gibi kızarana kadar pişirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60992 • adı:Fırında Soslu Palamut • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:34