HİNT USULÜ PİSİ YAHNİSİ

1 çorba kaşığı taze zencefil (kıyılmış; ya da 1 çubuk zencefil)
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı kişniş
bir tutam kakule
bir tutam rezene
bir tutam hintcevizi rendesi
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 soğan (doğranmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
50 cl. (2 su bardağı) balık suyu
500 g mantar (yıkanıp kurulanmış; iri olanları 4'e ya da 2'ye kesilmiş)
1/2 limonun suyu
500 g pisibalığı (ya da dilbalığı) filetosu

Zencefil, zerdeçal, kimyon, kişniş, kakule, rezene ve hintcevizi rendesini bir havanda iyice dövüp, hamur haline getirdikten sonra, bir kâseye aktarın. Ayçiçek yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Karıştırarak kâsedeki baharat hamuru, domatesler ve balık suyunu ekleyip, birtaşım kaynatın. Kaynayınca içine limon suyunu ve mantarları ekleyip, ateşi kısın ve karışımı, suyunun yarısını çekinceye kadar (10-12 dakika) pişirin. Bu arada balık filetolarını soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruttuktan sonra, 2,5 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Balık şeritlerini tavadaki karışımın üstüne döşeyip, saydamlıklarını yitirinceye kadar (2 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, yahniyi bekletmeden servis yapın.

Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 11.01.2015

© lezzetler.com tarif no:30355 • adı:Hint Usulü Pisi Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:08.05.2024 - 13:19