



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KADAYIFLI BALIK DOLMASI

Muhammara Sos:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet kırmızı kapya biber (veya 1 adet kırmızı dolmalık biber)

2 diş sarımsak, hafif fırınlanmış

50 gr ceviz

1 çay kaşığı isot (veya acı pul biber)

1 çay kaşığı kimyon

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı gochujang

1 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı nar ekşisi

20 adet nar tanesi

360 gram konserve ton balığı (2 kutu)

1 yemek kaşığı sadeyağ

½ portakal suyu

1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

100 gr tel kadayıf

Süsleme için:

2 çay kaşığı sumak

Nar ekşisi için:

3 adet nar

Bal

Önce muhammara sosu yapın. Zeytinyağının yarısını kapya biberlerin üzerine sürüp ocağın üstündeki açık ateşte maşayla çevirerek közleyin. (Daha hafif bir sarımsak tadı tercih ediyorsanız sarımsağa aynı işlemi uygulayın.)

Biberleri bir kâseye alın, terlemesi için üzerlerini streç filmle kapatıp bekleyin. Biberlerin kabuğunu soyun, sap ve çekirdeklerini çıkarın, kabaca doğrayın.

Doğradığınız biberleri sarımsak, ceviz, isot, kimyon, tuz, biber salçası, limon suyu, nar ekşisi ve geri kalan zeytinyağını blendera koyup 15 saniye taneli bir ezme yapın. Nar tanelerinin yarısıyla karıştırın.

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Sadeyağı bir tavada ortalama ateşte hafifçe (parmağınızı içine sokabileceğiniz sıcaklıkta) ısıtın.

Portakal suyunu ve portakal kabuğunu ekleyin.

Tel kadayıfı bir kâseye koyup sadeyağ karışımını yavaşça ekleyerek yumuşatın, parmaklarınızın arası yağlanmaya başladığında tamamen yumuşamış demektir. Tel kadayıf yumuşadığında 1 cm genişliğinde kurdele haline getirin.

Tel kadayıf kurdelesinin arasına bir miktar don balığı konservesi koyun ve kadayıfı sararak katlayın. Sarma işlemini düzenli ve iyice piştiğinden emin olmak için tek kat halinde sararak yapın.

Kadayıfları fırın tepsisine dizip tel kadayıflar altın sarısı renk olana kadar yaklaşık 5 dakika fırınlayın. Fırınınız eşit pişmiyorsa pişirme sırasında tepsiyi bir tur çevirin.

Narın suyunu sıkıp, bir tavaya alıp içine bir çay kaşığı kadar bal ekliyoruz. Nar ekşisi kıvam alana kadar kısık ateşte çektiriyoruz.

1 tepeleme yemek kaşığı dolusu sosu tabağa yayın. Her sosun üzerine iki tane balıklı kadayıf dolması koyun. Üzerine biraz sumak ve birkaç nar tanesi koyarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:162006 • adı:Kadayıflı Balık Dolması • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:28