



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALİFORNİYA USULÜ BALIK YAHNİSİ

600 gr beyaz etli bir balığın filetosu (kılçıkları temizlenip, 2,5 sm boyunda kesilmiş)
600 gr siyah etli bir balığın filetosu (kılçıkları temizlenip, 2,5 sm boyunda kesilmiş)
100 gr rafine yağ
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 yeşil dolmalık biber
500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenip iri doğranmış)
250 gr domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı balık suyu

Büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Sarımsak, maydanoz ve dolmalık biberi ekleyip 4-5 dakika pişiriniz; soğanlar hafif pembeleştikten sonra domates, domates salçası, tuz, karabiber, kırmızı biber ve balık suyunu katarak iyice karıştırınız. Ateşin altını kısıp, sosu ağır ateşte 1 saat pişiriniz. Balık filetolarını sosa ekleyip ateşin altını açarak 10 dakika, balıklar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencerede pişen deniz ürünlerini sosuyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına koyup, servis ediniz.

Not: Kuzey Kaliforniya'da çok sık yapılan bu balık yahnisini ayrı kaselerde, francala yada sarımsaklı ekmekle servis edebilirsiniz.