KELER HAŞLAMASI

1 kilogram keler balığı
3 adet limon suyu
1 adet rendelenmiş soğan
100 gram tereyağını
1 adet domates
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz

Keleri iyice yıkadıktan sonra tuzlayıp bir kenara bırakın, suyu süzülsün. Balığın suyu süzülünce bunu bir kaba koyun. Üstüne iki limonun suyuyla tereyağını ve bir fincan su dökün ve kabı orta ısılı bir ateşe oturtun. Kabın kapağını da örttükten sonra balığı 10-15 dakika pişirin. Sonra ateşten indirin. Servis tabağına yerleştirip soğumaya bırakın. Domatesi sıkıp suyunu alın. Bunun içine kekiği, rendelenmiş soğanı, ince ince kıyılmış biberi, 1 limonun suyunu katın ve iyice karıştırdıktan sonra soğumuş olan balığın üstüne döküp servis yapın, isteyenler servis tabağının çevresini ve balıkların üstünü limon dllimleriyle süsleyebilirler.

© lezzetler.com tarif no:113664 • adı:Keler Haşlaması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:18