



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ REZENE VE PORTAKAL SOSLU KILIÇ BALIĞI

Su Ürünleri Tanıtım Grubu İZMİR
<https://www.turkishseafood.org.tr>

4 adet kılıçbalığı fileto (600 gram)
80 gram kırmızı soğan
4 adet büyük boy taze rezene
4 adet portakal
Kuru üzüm
Kapari çiçeği
Sızma zeytinyağı
Kızartmalık sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Yarım çorba kaşığı kuru üzümü suda yumuşatın. Taze rezene yi jülyen doğrayıp buzlu suda bekletin. Portokalların kabuğunu soyduktan sonra incecik doğrayın. Portakalları yuvarlak dilimleyip suyuyla kaba alın. Doğranmış soğanı yapışmaz yüzeyli tavada zeytinyağıyla soteleyin. 1 cm'lik kare kesilmiş kılıçbalığı filetoyu tavaya aktarın. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Birkaç dakika sonra portakal suyunu da ekleyip pişirmeye devam edin. Birkaç saniye sonra süzüp bir kaseye alın ve yemeğin harcını da ayrı bir kaseye aktarın. Tavaya zeytinyağı ilave edip yemeğin harcı, yumuşatılmış kuru üzüm, sudan geçirdiğiniz 1 çay kaşığı kapari ve jülyen doğranmış portakal kabuğunu soteleyip sosu hazırlayın. Metal çember içine küp kesilmiş kılıçbalığı fileto ve portakal dilimlerini sırayla üst üste dizin. Son kata portakal dilimini yerleştirin. Buzlu suda beklettiğiniz taze rezene yi süzüp kurulayın. Kızgın sıvı yağda taze rezene yi kızartın. Kevgirle süzerek kağıt havlu üzerine alıp yağını süzün. Metal çemberi çıkartıp kılıçbalığı ve portakal dilimlerini servis tabağına alın. Portakal sosu ve rezeneyle birlikte servis yapın.