



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ GÜMÜŞ BALIĞI

1 kg iri gümüş balığı
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 yeşil sivri biber (çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
1 salçalık kırmızıbiber (çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
250 gr mantar (temizlenip hep biri ikiye bölünmüş)
750 gr domates (kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış)
2 su bardağı su
1/4 su bardağı sirke
1 tatlı kaşığı kekik
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1+1/2 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr pirinç pilavı (önceden pişirilmiş ve sıcak saklanmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Tereyağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca gümüş balıklarını ekleyip, arasıra çevirerek 3-4 dakika kızartınız. Delikli bir kepçe ile balıkları tencereden çıkarıp, bir tabağa yerleştirerek kenara bırakınız. Sarımsağı, yeşil sivri biberi ve salçalık kırmızıbiberi tencereye katıp, karıştırarak 5 dakika kızartınız. Mantarları ekleyip karışımı 2 dakika daha, arasıra karıştırarak pişiriniz. Domatesleri, suyu, sirkeyi, kekiği, defne yaprağını, tuzu ve biberi koyup karıştırınız. Karışımı kaynayınca kadar ısıtınız. Kaynayınca, tencerenin ağzını kapatıp ateşi kısarak 10 dakika, hafif hafif kaynatınız. Defne yaprağını tencereden çıkarıp atınız. Unlu tereyağı azar azar, her defasında iyice karıştırarak, karışımı pürütsüz bir kıvama getirene kadar katınız. Gümüş balıklarını yeniden tencereye koyup karıştırınız. Tencerenin ağzını kapatıp 10 dakika, arasıra karıştırarak, ağır ağır kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız. Pilavını hazırlamak için tereyağı geniş bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca hazır sıcak pilavı, tuzu ve biberi ekleyip 8 dakika, arasıra karıştırarak ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, içindeki pilavı servis tabaklarına eşit olarak bölüştürünüz. Balıklı karışımı da bir kaşıkla servis tabaklarındaki pilavların üstüne eşit ölçüde yerleştirip, servis ediniz.