LEVREK FIRIN

1,5 kg levrek
3 tane sarı patates
1 kaşık un
3 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
1/2 bardak zeytinyağı
5 tane domates
2 kaşık sosanglez
2 baş soğan
1 defne yaprağı

Domatesler soyularak fındık iriliğinde doğranır. Patatesler, söğüş olarak pişirilirken iki baş soğan soyulup ince ince doğranır, maydanoz kıyılır, sarımsaklar çentilir.
Temizlenen balıklar birer kişilik parçalar halinde kesilip bir tepsiye yerleştirilir. Pişen patatesler soyulup yarım daireler şeklinde biraz kalınca doğranarak balıkların aralarına yerleştirilir.
Soğan ve defne yaprağı zeytinyağı ile hafif ateşte, bir tencerede hafif kavrulduktan sonra bir kaç kez de unla karıştırılır, domates, maydanoz ve sarımsak ilâve edilir. Bir süre de bunlarla karıştırıldıktan sonra 2-3 bardak su ilâve edilir, tuzu konur. Daha sonra bunlar balıkların üzerine dökülür. Balıkların her biri üzerine birer dilim de domates yerleştirildikten sonra orta ısılı fırında suyu tamamiyle çektirilmeden yarım saat kadar pişirilir. Ateşten indirildikten bir süre sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47413 • adı:LEVREK FIRIN • gönderen:kimzan • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:10