



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ALABALIK KAVURMA

2 adet iri alabalık filetosu
200 gram mantar
4-6 adet sivri biber
2 orta boy rendelenmiş domates
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
150 gram krema (isteğe bağlı olarak)
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Mantarlarınızı 2-3 parçaya böldükten sonra tereyağınızın yarısını koymuş olduğunuz tava da suyunu çekene kadar kaşık yardımıyla çevirin. Taze çekilmiş karabiberini ve tuzunu bu aşamada ekleyin. Daha sonra küp kesilmiş biberleri ve sarımsakları ilave ederek ve çevirmeye devam edin. Balıklarınızı çok küçük olmayacak şekilde kuşbaşı olarak doğrayın ve tereyağınızın kalanını da tavaya atarak renk alana kadar nazıkçe kavurun. Balığın piştiğinden emin olduğunuzda rendelenmiş domateslerinizi ilave edin ve domatesler suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Eğer yemeğinizde krema kullanmak istemezseniz, hazır olan yemeğinizin üzerine maydanoz serperek servis edebilirsiniz. Kremalı bir kavurma yapmak isterseniz domateslerinizin suyunu çektikten sonra bir taşım daha kremayı ilave ederek kaynatın ve krema koyulaştığında üzerine taze nane serperek servis edin.

