# POLONYA USULÜ SAZAN

1,5-2 kg'lık sazan balığı (temizlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 orta boy soğan (ince doğranıp halkalara ayrılmış)
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
6 orta boy havuç (kazınıp halka biçimi dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1+1/2 su bardağı balık suyu
15 gr (1 çorba kaşığı) unlu tereyağı (sıcak servis edilecekse)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Bir balık tenceresinde ya da derin, dar ve uzun bir tencerede, tereyağı ve zeytinyağı karıştırıp, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğan, taze soğan ve havucu ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Şeker, sirke, tuz ve biberi ekleyip. arasıra karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz. Balığı sebzelerin üstüne yerleştirip, balık suyunu ekleyerek baharat torbasını katınız. Ateşi yükseltip, pişme suyunu kaynatınız. Pişme suyu kaynayınca, tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısarak, balığı 40-45 dakika, eti yumuşayana kadar ağır ateşte pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, balığı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, sıcak olarak saklayınız. Sosu hazırlamak için, tenceredeki baharat torbasını çıkarıp atınız. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, pişme suyunu yeniden kaynatınız. Pişme suyu kaynayınca ateşi kısıp, azar azar yedirerek unlu tereyağı katınız. Sosu, sürekli karıştırarak 2 dakika hafifçe kalınlaşıp pürtüksüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu ve sebzeleri balığın üstüne dökerek, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64348 • adı:Polonya Usulü Sazan • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:26