PORTEKİZ USULÜ SALÇALI LEVREK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1 kilo levrek,
1/2 kilo patates,
200 gram tereyağı,
1 kaşık un,
4 olgun domates veya 2 köşık tuzsuz domates salçası,
1 baş iri soğan,
1 demet maydanoz,
1 orta boy havuç,
1/2 limonun suyu,
2 adet defne yaprağı,
2 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Önce balığın dışı ve içi iyice temizlenir ve bol akarsuda yıkanır. Sonra filetosu çıkarılır. Yağa bulanmış bir tepsiye düzenli biçimde dizilir. Üzerine limon suyu, yeteri kadar su ve tuz kattıktan sonra hafif bir ateşe buğulama olarak pişirilir.
Bir başka kapta soğan ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur.
Soğanlar pembeleşince çabuk çabuk karıştırarak üzerlerine un serpilir. Bir dakika sonra da kabuğu soyulduktan sonra süzgeçten geçirilmiş olan domatesin peltesi (veya yarım çorba kaşığı suda sulandırılmış salça), defne yaprakları, ince ince doğranmış havuçlar ve yeteri kadar tuz katılır ve beş dakika kadar pişirilir. Beş dakika sonra 2 bardak su da katıldıktan sonra salça 50-60 dakika kadar pişirilir.
Salça iyice piştikten sonra bir süzgeçten geçirilir ve tepside pişirilmiş olan balıkların üzerine dökülür ve kısa bir süre birlikte kaynatılır.
Sonra balıkla salçası düzenli bir biçimde servis tabağına alınır. Tabağın çevresi ve balıkların üstü haşlanmış patates ve ince kıyılmış maydanozla süslendikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:12975 • adı:PORTEKİZ USULÜ SALÇALI LEVREK • gönderen:rıza • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:39