SALÇALI PİSİ BALIĞI

4 büyük pisibalığı filetosu
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr (1+1/3 su bardağı) bayat ekmek içi
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 iri diş sarımsak (dövülmüş)
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
2+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yumurta (4 çorba kaşığı sütle hafifçe çırpılmış)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 orta boy soğan (halka halka doğranıp, halkaları tek tek ayrılmış)
2 büyük dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp, halka halka doğranmış)
4 büyük domates (kabuklan soyulup, kalın dilimlenmiş)
12 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, her biri ikiye bölünmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Önce, fırınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.
Büyük bir güveci 1 çorba kaşığı tereyağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Ekmek içi, maydanoz, sarımsak, limon kabuğu, 2 tatlı kaşığı tuz ve biberin yarısını büyük bir tabakta karıştırıp, sütlü yumurtayı da başka bir tabağa koyunuz. Balıkları önce yumurtalı, sonra da ekmek içli karışımlara bulayıp, güvece bir sıra halinde yerleştirerek bir kenara bırakınız.
Zeytinyağı büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Soğan ve biberleri koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz, kalan 1/2 çay kaşığı biber ve zeytinleri karıştırarak 15 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz.
Bu arada balıkların üstüne biraz eritilmiş yağ serpip, güveci fırının üst katına sürünüz. Kalan eritilmiş yağdan arasıra üstüne dökerek, 12-15 dakika pişiriniz.
Güveci fırından alıp, balıkları spatulayla yavaşça, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız.
Tavayı ateşten alıp, domatesli karışımı balıkların ortasına boşaltarak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63726 • adı:Salçalı Pisi Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.05.2024 - 08:50