SİBİRYA USULÜ BARBUNYA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

750 gr orta büyüklükte Barbunya (6 adet)
Tereyağı
Kekik
Karabiber
Su
Tuz
Soğan
Maydanoz kökü

Kenarlı ve yayvanca bir tepsiye hepsi ayni boyda olmak üzere pulları kazınmıs, içi temizlenmis, 6 orta büyüklükteki barbunya balığını yerlestirin. Üstlerine 2 bardak su (suyun balıkların üstlerini kaplaması gerekir), 1 maydanoz kökü, 1 kahve kasığı kekik, 1 miktar karabiber ile 1 miktar da tuz ilâve edin. Sonra da tepsiyi orta hararetteki atese oturtarak, su ancak kaynar bir hal aldıktan sonra kabın üstüne bir kapak kapatın ve atesi iyice kısarak balıkları kaynatmadan, gayet küçük ateste ancak on dakika demlendirircesine pisirmelidir. Suyu fıkırdatmadan balıkları pisirmelidir, aksi takdirde balıkların derileri yırtılacağı gibi dağılmalarına da sebebiyet verilmis olunur.
On dakika sonra, balıkları bir delikli kepçe ile gayet iyi süzülmüs olarak ve itinalı bir surette tepsiden çıkararak, uzunca bir tabağa muntazam bir sekilde yerlestirmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır. Bunu müteakip, küçük bir kap veya kusaneye 1 silme çorba kasığı tereyağı ile 4 kösemsi küçük kesilmis 1 çok küçükbas soğan koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurun. Sonra da kavrulmus bu soğanlara, balıkları içinde pisirmis olduğumuz suyu ilâve ederek, bu su yarı oluncaya kadar kapaksız kaynamağa bırakın. Sonra da azalmıs bu karısımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp 1,5 silme çorba kasığı tereyağı ilâve edin. Bir taraftan da karıstırarak yağı karısıma yedirdikten sonra, bunu tabağa dösemis olduğumuz balıkların üstlerine gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:106314 • adı:Sibirya Usulü Barbunya • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:17