



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRP USULÜ TORİK

1 kg torik balığı (derisi ve kılıcı çıkarılıp, küçük küb biçimi parçalara doğranmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)
5 büyük patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
4 büyük sert domates (dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı un
250 gr jambon (doğranmış)
125 gr mantar (silinip, dilimlenmiş)
250 gr (1 su bardağı) krema
Marinadı:
1/4 su bardağı sirke
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Bütün marinad malzemesini küçük bir kaseye koyup, karıştırınız. Balık küblerini alçak kenarlı bir tabağa koyup marinadı üstüne dökerek, 1 saat bir kenarda bekletiniz. 1 tatlı kaşığı tereyağıla büyük bir tepsiyi yağlayınız. Tepsinin dibine bir kat patates döşeyiniz. Kalan patatesleri, her katın arasına kalan 4 çorba kaşığı yağ parçalarından döşeyerek, kat kat dizmeye devam ediniz (en üstte yağ parçaları olmalıdır). Domates dilimlerini üstüne dizip, tuz, kırmızıbiber ve unu serpiniz. Tepsiyi fırına sürüp 30-45 dakika, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız. Fırının sıcaklığını arttırınız (190°C). Delikli kepçeyle balıkları marinaddan alıp, tepsideki malzemenin üstüne döşeyiniz. Jambon ve mantarları serpip, tepsiyi yeniden fırına sürerek 15 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, kremayı üstüne dökünüz. Fırının sıcaklığını düşürünüz (170°C). Tepsiyi yeniden fırına sürüp 1 saat, balık çatalla bakıldığında pul pul ayrılıncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi tepsisinde servis ediniz.

Not: Geleneksel bir yemek olan Sırp usulü torik, torik dışında her cins balıkla da hazırlanabilir.