SİVRİBİBER DOMATES VE BADEMLİ MİNEKOP

750 g minakop filetosu
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1-2 sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
1 kırmızı soğan (ince doğranmış)
500 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 limonun suyu (taze sıkılmış)
1 limon
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 demet maydanoz (iri doğranmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
50 g badem (kahverengi zarları soyulmuş ve 2'ye ayrılmış)

Filetoları soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayarak, derileri alta gelecek biçimde tezgâha koyun ve filetoların orta çizgilerine paralel, geniş birer cep açın. Bunun için çok keskin bir bıçakla, filetonun orta çizgisine paralel, hafifçe aşağıya doğru balığın etini kesin. Sonra küçük kesiklerle cebi büyütün. Bu işlemi yaparken balığın baş ve kuyruk taraflarında 5'ercm'den az olmamak üzere kesilmemiş balık parçası bırakın. Ayrıca cebi çok derin açmayın, işlem tamamlandıktan sonra balık filetolarını bir kenara bırakın.
Önce fırınınızı 240 °C'a ısıtın. Balığın içine dolduracağınız malzemeyi hazırlamak için, zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tavaya sarımsaklar ve sivribiber parçalarını koyup, 30 saniye pişirin. Soğanları ekleyip, 2 dakika pişirdikten sonra, domatesler, limon suyu ve tuzun yarısını katarak, domatesler iyice yumuşayıp, karışım bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin (arada sık sık karıştırın).
Bu arada limondan 6 çok ince dilim kesip, bir kenara bırakın. Kalan yarım limonu filetoların dış bölümlerine ve açtığınız ceplerin içine bastıra bastıra sürün. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayıp, filetoları tepsiye yerleştirin. Tavadaki domatesli harca maydanozları ekleyip, karıştırın. Tavayı ateşten alıp, bir kaşıkla'filetoların cep açılmış bölümlerine doldurarak, cepleri harçların üstüne kapatın. Üstlerini limon dilimleriyle süsleyip, tepsiyi fırına vererek, balıkları saydamlıklarını yitirinceye kadar (20 -25 dakika) pişirin.
Pişme süresinin bitimine doğru tereyağını küçük bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı eritin. Eriyince 2'ye kesilmiş bademleri ve kalan tuzu koyup, sürekli karıştırarak, bademler altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın. Tepsiyi fırından alıp, filetoları ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, üstüne kızarmış bademleri serpin ve bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30388 • adı:Sivribiber Domates ve Bademli Minekop • gönderen:kara elmas • indirme tarihi:05.05.2024 - 19:27