



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVRİBİBER SOSLU KILIÇ BALIĞI IZGARASI

- 6 kılıç balığı dilimi (her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında yaklaşık 150'er g)
- 2 tatlı kaşığı kekik
- 3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 limonun suyu
- 4 sivribiber (tercihen çok acı olmayanlardan; sap ve çekirdekleri temizlenmiş)
- 2 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
- 1 su bardağı balık suyu
- 2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı

Balık dilimlerini ortadan ikiye kesip, kılçıklarını aldıktan sonra, soğuk su altında yıkayarak, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Balık parçalarını yan yana dizildiklerinde alacak büyüklükte bir tepsiye kekik, sarımsakların 2/3'ü ve limon suyunu koyup, karıştırın. Balık parçalarını üstüne yan yana döşeyip, tepsiyi buzdolabında en az 1 saat bekletin (arada 1 - 2 kez balıkları altüst edin).

Servis zamanından yaklaşık 40 dakika önce mangalı hazırlayıp, kömürleri kor haline getirin. Bu arada biberleri büyük bir kâseye koyup, üstlerine 4 su bardağı kaynar su dökerek, bir kenarda 20 dakika bekletin. Sonra bir süzgeçte süzüp, blender kabına aktararak, domatesler ile balık suyunu ekleyin ve püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Blender kabındaki püreyi ve kalan sarımsakları ekleyip, karıştırdıktan sonra, kısık ateşe koyun ve sosu ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir tel süzgeçten ısıtılmış bir servis tabağına geçirin. Mangadaki kömürler kor haline gelince, tepsiyi buzdolabından alıp, balık parçalarının üstlerine mutfak fırçasıyla ayçiçek yağın sürün. Sonra parçaları ızgaraya yerleştirip, her iki yüzlerini 2 - 3 dakika ızgara edin. Balık parçalarını servis tabağındaki sosun üstüne yerleştirip, bekletmeden servis yapın.