



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SNOEK FİSH (GÜNEY AFRIKA CUMHURİYETİ)

<https://www.lezzetsirri.com>

Kayısı Marmeladı Barakuda

1 adet Snoek balığı veya 1 yayın balığı
1 kavanoz kayısı marmeladı
1 limonun suyu
1 diş sarımsak
250 gr. tereyağı
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Snoek balığının orta kılçığını balığı parçalamadan çıkarın veya balıkçınıza çıkarttırın. Fırın tepsinizi sıvıyağ ile yağlayın. Balığı tepsiye koyup üzerine limon suyunu gezdirin ve bir kenara bırakın. Balığın sosunu hazırlamak için tencereye yarım su bardağı su koyup, tereyağını ve kayısı marmeladını ilave edin, sarımsağı dövüp üstüne atın birlikte hafif ateşte erimeye bırakın.

Karışımınız eriyince, balığı tuzlayın, karabiberini serpin. Daha sonra eriyen tereyağı ve kayısı marmeladını homojen bir hale gelmesi için çırpın ve balığın üzerine kaşıkla sıcak olarak gezdirin. Balığın üstünü tamamen bu sosla örterek, önceden kızdırdığınız ortadan sıcak fırına atın ve 30 dakika kadar pişmesini takip ederek pişirin. Balığınız pişince fırından çıkarın. Sıcak olarak yanında tereyağlı sade pilavla servis yapın. Kayısı marmeladı ile hazırladığınız sos balığa nefis bir tat ve koku verir.