



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU LOGOS BALIĞI (FAS)

160 gram logos fileto
1 çay kaşığı toz köri
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Papaya salsa için:
20 gram küp doğranmış papaya
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım adet orta boy soğan
Yarım çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kıyılmış taze kişniş
1 diş sarımsak
Köri sos için:
1 çay kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı toz köri
1 adet ince doğranmış domates
1 çorba kaşığı krema
1 çay bardağı balık suyu
Tuz
Karabiber

Bir kabin içerisinde 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz köri, tuz ve biberi karıştırın. Logos balığını bu karışım içinde marine ederek tavada az yağda pişirin. Papaya salsa için tavaya sıvıyağı alın. Yağda sırayla soğan, sarımsak ve papayaları sote edin. Baharatları ekleyip karıştırın. Köri sos için derin bir tavada sıvıyağ, toz köri ve domatesleri karıştırarak 2 dakika soteleyin. Daha sonra balık suyu ve krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatıp blendırda öğütün. Tuz ve biberini ayarlayın. Papaya salsayı, pişirdiğiniz logos balığının üzerine koyun. Köri sos ve arzuya göre safranlı patates püresi eşliğinde servis yapın.

