TATLI EKŞİ TİRSİ

1 su bardağı üzüm sirkesi
bir tutam zencefil
2 defne yaprağı
1 limonun kabuğu
1 çorba kaşığı tozşeker
bir tutam yenibahar
bir tutam beyazbiber
5 tirsi balığı (temizlenip kılçıkları ayıklandıktan sonra 2,5 cm boyunda doğranmış)
350 g yoğurt
3 taze soğan (ince doğranmış)
1 taze sarımsak (ince doğranmış)
1 kırmızı soğan (halkalar halinde doğranmış)

Büyük bir tencereye sirke, 1 su bardağı su, zencefilin yarısı, defne yaprakları, limon kabuğu, tozşeker, yenibahar ve beyazbiberi koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca, ateşi kısıp, 5 dakika daha ağır ağır kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenarda ılınmaya bırakın. Balıkları büyük bir kâseye koyup, üstlerine ılınmış sirkeli karışımı dökerek, kâseyi buzdolabında 6 saat bekletin.
Kâseyi buzdolabından alıp, bir kaşıkla balıkları çıkararak, kâğıt bir mutfak havlusuyla kurulayın. Başka bir kâsede yoğurt, taze soğan, kalan zencefil, taze sarımsak ve taze soğanları karıştırın. Balıkları ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, karışımı geniş bir servis tabağına aktarın. Kırmızı soğan dilimleriyle süsleyip, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28466 • adı:Tatlı Ekşi Tirsi • gönderen:mişmiş • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:37