TUZDA SİNARİT

Malzemeler:
2,5 Kg. sinarit balığı
5 Kg. kaya tuzu
6 adet defne yaprağı
6 adet tane karabiber
1 su bardağı sızma yağ
1 çay bardağı su
2 adet yumurtanın beyazı

Yapılışı:
Derin bir kabın içine sızma yağı, 4 tane karabiber ve 4 adet defne yapraklarını koyun. Karışımın içinde sadece iç organlarını temizlediğimiz, pulunu almadığınız balığı 30 dakika dinlendirin.
Ayrı bir tencerede tuz, su ve yumurtaların beyazını karıştırıp hamur yoğurur gibi yoğurun. Yumurta beyazı pişme esnasında tuzun çabuk katılaşmasına, yardımcı olacaktır. Düz bir tepsinin tabanına tuzun yarısını serin ve balığı üzerine yatırın. Balığın içine 2 adet defne yaprağı ve 2 adet tane karabiberi yerleştirin. Tuzun kalan yarısı ile balığı hiç hava almayacak şekilde örtün. Önceden 300 derecede ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra çekiç ve sert bîr metal ile tuzu kırıp, fırça ile üzerindeki tuz parçalarını temizleyip, deriyi alın ve balığı paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:30488 • adı:TUZDA SİNARİT • gönderen:aybars • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29