USKUMRU IZGARASI

8 uskumru balığı (1 kg kadar)
1 su bardağı zeytinyağı
3-4 iri limon
1 demet maydanoz
2 baş orta büyüklükte soğan
Tuz

Balıklar temizlenir, içleri, dışları bol suda iyice yıkanır ve bir süzgece konarak suları süzülür. Balıkların suları iyice süzüldükten sonra, bir tüy veya fırçayla iki yanı da zeytinyağıyla yağlanır ve tel ızgaraya yerleştirilir. Izgara ateşten 5-6 parmak yukarda bulunmalı ve önceden zeytinyağıyla hafifçe yağlanmalıdır. Odun kömürü ateşinin çok kuvvetli olmaması gerekir. Balıkların bir yanı iyice pişip kızardıktan sonra çevrilir. Böylece 10-14 dakikada iki yanı da pişen balıklar ızgaradan alınır ve servis tabağına yerleştirilir. Balıkların hepsi bir defada pişiril-miyorsa servis tabağı sıcak bir yerde tutulmalıdır. Balıkları ızgaradan alırken parçalamamaya dikkat edilmelidir. Balıklar kızarırken, bir kâseye 3/4 bardak zeytinyağı ve 2-3 limonun suyu konur ve iyice çırpılır. Bir başka tabağa da ince ince doğranmış ve tuzla ovulduktan sonra yıkanmış soğan ve 1/2 demet kıyılmış maydanoz karıştırılarak hazırlanmış soğan piyazı konur. Servis tabağının çevresi kıyılmış yarım demet maydanoz,dörde bölünmüş limon parçaları , limon sosu ve soğan piyazıyla birlikte servis yapılır. isteyenler tabaklarına soğan piyazı ve balığı aldıktan sonra üstüne kaşıkla dolaştırarak limon sosundan dökebilirler. Soğan piyazı veya limon sosu istemeyenler, servis tabağından kıyılmış maydanozu tabaklarına alıp limon sıkabilirler.

© lezzetler.com tarif no:10543 • adı:Uskumru Izgarası • gönderen:Asegul • indirme tarihi:08.05.2024 - 12:47