USKUMRU PİLÂKİ

1 kg. uskumru
2 orta boy soğan
1 kahve fincanı domates salçası
1,5 kahve fincanı zeytinyağı
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 limon
1 çay kaşığı kırmızı biber
biraz tuz

Temizlenmiş ve yıkanmış uskumruları, bir tepsiye yerleştirerek bir tarafa bırakınız. Diğer yandan soğanı bir kaba, salataya kullanılan şekilde doğrayınız. Yarım kahve fincanı zeytinyağı koyarak hafif pembeleşinceye kadar ateşte çeviriniz. Sonra bir kahve fincanı domates salçası, bir bardak su, döğülmüş 4 diş sarımsak, bir kahve kaşığı kırmızı biber, bir miktar tuz, yarım limon suyu ve bir kahve fincanı zeytinyağı ilâve ediniz. Kuvvetli ateşte 15-20 dakika pişirerek, ateşten indiriniz. Elde edilen bu salça tepsiye hazırlanmış olan balıkların üzerine döküldükten sonra, salçanın üstüne ince kıyılmış maydanoz serpiniz. İnce halkalar halinde kesilmiş yarım limon ile süsleyip sıcak fırında 15 - 20 dakika pişiriniz. Soğuduktan sonra servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:62339 • adı:USKUMRU PİLÂKİ • gönderen:süpernova • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:23