

# Alabalık Dolması

Gönderen : mku - 05/05/2009 20:28

## Alabalık Dolması

### Malzeme:

4 çorba kasıdıy Margarın  
1 adet Kuru soğan (orta b., ince kıyıılmıs)  
1 adet Havuç (çok küçük dođranmıs)  
2 dis Sarımsak  
50 gr Ceviz içi (ince çekilmis)  
1.5 çay kasıdıy Kekik Tuz  
3 çorba kasıdıy Sirke  
2 çorba kasıdıy Zeytındağy  
4 adet Alabalık (her biri 225-275 gr.büyüküdünde)  
Dekor için ceviz parçaları ve limon dilimleri

### Hazırlanısý:

Terayağynıy mikrodalgaya dayanıkly bir fıryn kabında fırynın 800 Watt konumunda 45 saniye kabın ağzy kağyt havlu ile kapatıy eritin.

Eritilmis yağyn içine soğanıy, havucu, sarımsağy ve cevizleri ilave edip fırynın 800 Watt konumunda iki kere karıstıyarak, 3 dakika pisirin. Sebze karısymınıy; kekik, tuz ve bir çorba kasıdıy sirkeyi ekleyip yine fırynın 800 Watt konumunda arada bir kere karıstıyarak 1,5 dakika pisirin. Galeta ununu ekleyip karıstıyın.

Alabalıkların baslarıny kesip içlerini ve kılcıkların ayıklayıp tuzlayın. Hazırlanan harcý balıklara esit miktarda doldurun.

Mikrodalgaya dayanıkly siđ bir tepsinin içine iki adet balığy yerlestirin. Bir kasık sirkeyi balıkların üstüne dökün ve sıyçayla zeytinyağy ile tepsinin ağzınıy strech filmle kapatıp fırynın 800 Watt konumunda 4 dakika pisirin. Pısirme süresinin yarısında balıklarý çevirip islemii kalan balıklar için de tekrarlayın.

Balıklarý dilimleyerek arzu ederseniz, ince kıyıılmıs maydanoz, sarımsak, sirke ve zeytinyağynıy karıstıyarak hazırladığynız servis yapın.

=====