

# Balýk Dolmasý

Gönderen : mku - 05/05/2009 20:37

## Balýk Dolmasý

### Malzeme:

6 parça Fileto Balýk (mezgit, alabalýk olabilir)  
1.5 su bardađý Haslanmýs bir miktar pazý yaprađý içi  
2 adet Piriñ Orta Boy Sođan  
1 kahve fincaný Fýstýk  
1 kahve fincaný Kus Üzüümü  
1 çay kasýđý Tuz  
1 bir tutam Karabiber  
1 bir tutam Yenibahar  
0.5 fincan Soya Yađý

### Hazýrlanýsý:

Sođanlar yađda kavrulur. Kus üzüümü, fýstýk ve haslanmýs piriñ ilave edilir. Sonra fileto balýk tuzlanýr. Üzerine pazý ve iç konulur ve kızartýlýr.

Yađlanmýs cam pisirme kabýna aktarýlýr.

Tuz, kara biber ve biraz un serpilir, fýrýnda pisirilir.

Süslenerek servis yapýlýr.

=====