

Taze Sođanlý Baharatlý Alabalýk

Gönderen : mku - 05/05/2009 20:23

Taze Sođanlý Baharatlý Alabalýk

<http://cilginbalikci.com/images/fbfiles/images/TazeSoganliBaharatliAlabalik.jpg>

Malzeme:

2 adet Alabalýk (iri)
1 tatlý kasýđý Zeytinađý
1 tatlý kasýđý Kekik
1 çorba kasýđý Karabiber
5 adet Sođan
Tuz

Hazýrlanýsý:

Balýklarý ikiye bölüp, kýlçýklarýný çýkartýn.

Bir kasede zeytinađý, kekik, karabiber ve tuzu karýstýrýn. Hazýrladyđýnýz karýsýmý balýklarýn her tarafýna sürün. Soslu balýk buzdolabýnda yarým saat bekletin.

Taze sođanlarý ince dođrayýn.

Genis bir tencerenin yarýsýna kadar su doldurup kaynatýn.

Balýklarý, tencerenin içine oturacak genislikte bir kevgire veya buhar süzgecine yerlestin. Üzerlerine kýçük dođranmýs taze sođan serpin. Tencerenin kapađýný kapatýp, kýsýk ateste balýklar yumusayana kadar pisirin.

=====