

Balýklý Zeytinađlý Sarma

Gönderen : mku - 05/05/2009 13:40

Balýklý Zeytinađlý Sarma

Malzeme:

2 adet Mezgit Balýđý Filetosu
1 su bardađý Pirinç
2 adet Sođan
1 tatlý kasýđý Dolmalýk Fýstýk
1 çorba kasýđý Dolmalýk Üzüm
1 çay bardađý Sývý Yađ
150 gr Yaprak Nane (kýýlmýs)
1 çorba kasýđý Maydanoz (kýýlmýs)
1 çorba kasýđý Dereoto (kýýlmýs)
1 çorba kasýđý Karabiber
1 çorba kasýđý Tuz

Hazýrlanýsý:

Balýđý kaynar suda biraz haslayýn. Küçük parçalara ayýrýn.

Sođaný sývýyađda pembelesinceye kadar kavurun. Dolmalýk fýstýk ve üzümü ilave edin.

Pirinci ekleyip hafifçe kavurun. Balýđý ekleyip bir kaç dakika daha kavurun. Atesten almadan önce ince kýýlmýs dereotu, nane, maydanoz ve tuzu ilave edin. Yapradı yumurtalıđýn içine yerlestirip, ortasýný çukurlastýrýn. Hazýrladıđýnız balýklý harçtan bir miktar ortasýna koyun. Yapradıñ kenarlarýný harcýn üzerine kapatarak bohça gibi sarýn. Diđer sarmalarý da ayný sekilde hazýrlayýn.

Sarmalarý yapraklarýn katlanan kýsmý alta gelecek sekilde yayvan bir tencereye yerlestirin. 1/2 su bardađý su ilave edin. Tencerenin kapađýný kapatýp, kýsýk ateste 15 dakika pisirin

=====