

Ana Yemekler

servis 4
prep time 40 minutes



Tatlı Domates ve Portakal Soslu Poşe Pisi Balığı

Malzemeler

Sos

| | |
|--------|---|
| 2 | yemek kaşığı zeytinyağı veya bitkisel yağ |
| 1/2 | küçük tatlı soğan, yemeklik doğranmış |
| 1 | diş taze sarımsak, soyulup kıyılmış |
| 2 | yemek kaşığı taze otun* yaprağı, kabaca kıyılmış (aşağıdaki listeden seçin) |
| 4 | Kumato® Domatesi, soyulup küp küp doğranmış |
| 180 ml | portakal suyu |
| 2 | yemek kaşığı tereyağı veya margarin |
| 2 | yemek kaşığı taze nane yaprağı |
| 1 | yemek kaşığı şeker |
| Damak | zevkine göre deniz tuzu ve karabiber |

*Sosu ve pisi balığını hazırlamak için aynı ot çeşidini kullanın.

Pisi Balığı

| | |
|------------------|---|
| 4 adet 150-200 g | ağırlığında taze pisi balığı filetosu |
| 1 | litre balık suyu, beyaz şarap veya su |
| 3 | dal taze ot, bütün halde; kekik, fesleğen, kişniş veya mercanköşk ya da bu otların karışımı |
| 6 | diş taze sarımsak, kabaca ezilmiş fakat tamamen parçalanmamış |
| 1 | adet büyük defne yaprağı, bütün |
| Servis için: | Tereyağı veya bitkisel yağda sotelenmiş taze ıspanak yaprakları, isteğe bağlı |

Hazırlanışı

Sosu hazırlamak için büyük bir tavada orta ateşte yağı ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyin, soğan yumuşayıp karamelize olmaya başlayana kadar yaklaşık 5-8 dakika soteleyin. Seçtiğiniz otları ve Kumato® Domateslerini tavaya ekleyip ateşi yüksek ayara getirin. Domatesleri sık sık karıştırarak suyunu salmasını sağlayın, domates suyunu çektirerek karışımı pişirin. Domates suyunu neredeyse tamamen çekene kadar 4-8 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Portakal suyunu tavaya dökün, karışım yoğunlaşır peçel kıvamına lanakadaryaklaşık 10-13 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp hemen tereyağı ve naneyi katıp hızlıca karıştırın. Şeker katıp damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin.