

Fas Usulu Soslu Balık

Malzemeler

Sos için;

50?ser gr ince kıyılmış taze kışnis ve kıyılmış mayaanoz

3 dis dövulmus sarımsak

3 kasık limonsuyu

2?ser yemek kasığı sizma zeytinyağı ve acı pulbiber

1 'er tatlı kasığı kimyon ve toz kışnis

Tuz ve karabiber

Balık İçin;

2 kg bütün ayıklanmış lufer

1 adet halka doğranmış iri kırmızı soğan

Servis İçin;

Limon dilimleri

Yapılışı

İlk olarak sosu hazırlayın. Taze kışnis, maydanoz, sarımsak, limonsuyu, yağ, pul biber, kimyon ve toz kışnisi orta boy bir kabin içinde iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Balığı geniş bir kabin içine koyun ve üzerine sosu dokun.

Buzdolabında en az altı saat ya da gece boyunca bekletin.

Fırını 190 dereceye ayarlayın.

Firin kabinin içine soğanların yarısını yayın. Üzerine balığı yerleştirip kalan soğanları üzerine serpistirin. 25-30 dakika pisirin.