Fırında Patatesli Alabalık

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 büyük temizlenmiş alabalık
- 4 orta boy patates
- 1 kuru soğan
- 1 limon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Roka, limon ve mevsim salatasıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri ön pişirin:

- İnce dilimleyip yağ ve baharatla 200°C fırında 15 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

2. Balığı çeşnilendirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Alabalıkların içine sarımsak, limon ve maydanoz yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Tepsiyi kurun:

- Balıkları patateslerin üzerine alıp soğan ve kalan limonu ekleyin.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Pişirin:

- 190°C fırında balık eti kolay ayrılana kadar 20 dakika daha pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Patatesleri ince kesmek balıkla aynı anda hazır olmalarını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı