



FIRINDA SEBZELI VE ZEYTİNLİ ALABALIK

MALZEMELER

- 400 g küçük patates, kabukları soyulmuş ve ikiye kesilmiş
- Zeytinyağ
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber, damak zevkine göre
- 2 küçük arpacık soğanı, dörde kesilmiş
- 1 kırmızı biber, iri doğranmış
- 2 alabalık, fileto
- 2 limonun suyu
- Bir tutam maydanoz, iri doğranmış
- 20 g otlu tereyağ
- 50 g kuru domates, iri doğranmış
- 100 g kırmızı biber dolgululu yeşil zeytin
- 100 g karışık yeşil salata (isteğe bağlı)

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Fırını önceden 180° C'de ısıtın.
2. Patatesleri iCook 2 Lt'lik tavada 10 dakika kaynatın. Patatesleri süzün ve orta boy iCook Karıştırma Kabına koyun. Biraz zeytinyağ, damak tadına göre tuz ve karabiber ekleyin. Ardından, sonraki adımlarda bir kat daha oluşturmak için yeterli kadar parşömen kağıdı keserek, tepsiye serin.
3. Patates, arpacık soğanı ve biber dilimlerini kağıt kaplı tepsiye dizin ve kızarılmaya başlayana kadar 5 dakika pişirin.
4. Alabalığı temizleyin ve tüm kılçıkları çıkardığınızdan emin olun.
5. Alabalığı sebzelerin üzerine yerleştirin ve tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Üzerine limon suyu gezdirin ve biraz maydanoz serpin. Parşömen kağıdını katlayarak her tarafını kapatın ve 10-12 dakika daha pişirin.
6. Alabalığın pişip pişmediğini kontrol etmek için kağıdı kaldırarak bakın. Balık opaklaşmış ve derisi soyulmaya başlamış ise, hazır demektir. Henüz pişmemişse, tekrar kağıdı kapatarak izole edin ve birkaç dakika daha pişirin.
7. Yemeği fırından çıkardıktan sonra kağıdı kaldırın, balık sıcakken otlu tereyağını ekleyin.
8. Tepsi hala sıcakken zeytinyağ gezdirin, pişmiş sebzeleri ve alabalığı içine yerleştirin. Kurutulmuş domatesleri ekleyin ve sebzeler kızarılmaya başlayana dek fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra zeytinleri ekleyin ve birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

Isteğe bağlı: Tuz ve zeytinyağ eklenmiş taze yeşilliklerle servis yapabilirsiniz.