

# Morina Balığı ve Patates Gomes de Sá

Fırında yapılan klasik bir Portekiz yemeği

4 porsiyon Hazırlama Süresi: 35 – 45 dakika Pişirme Süresi: 30 dakika

- 1 morina balığı, yıkanmış, pişirilmiş, kılıçları temizlenmiş, parçalara ayrılmış
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 büyük soğan, doğranmış
- 4 diş sarımsak, kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı küçük hindistancevizi
- Beyaz karabiber (lezzet vermek için)
- 6 büyük patates
- 6 kaynamış yumurta
- Maydanoz (lezzet vermek için)

- 1 Fırınınızı önceden 200 °C sıcaklıkta ısıtın.
- 2 Patatesleri haşlayacağınız suda yumurtaları katılaşıncaya kadar kaynatın. Sudan alın.
- 3 Kabukları soyulmuş patatesleri pişinceye kadar suda kaynatın. Suyunu süzün ve ince dilimler halinde doğrayın. Sonra yaklaşık 2.5 cm x 2.5 cm parçalar halinde doğrayın. Bütün parçalar aynı boyda olmalıdır.
- 4 Zeytinyağını bir sote tavasına koyun, soğanı ve sarımsağı altın renk alıncaya kadar yavaş yavaş sote edin. Rengin kahverengine dönmemesine dikkat edin.
- 5 Haşlanmış yumurtaların kabuğunu soyun ve 5 tanesini küçük parçalara ayırın. Son yumurtayı dekorasyon için daireler halinde dilimleyin.
- 6 Parçalanmış, pişmiş morinayı patates, yumurta, soğan ve sarımsak karışımı ile zedelemeyen, ezmeden karıştırın. Küçük hindistancevizini, biberi ve maydanozu ekleyin.
- 7 Karışım çok kuruyorsa malzemenin tavaya yapışmaması için biraz su ekleyin.
- 8 Karışımı kaşıkla bir fırın kabına koyun ve dekoratif yumurta halkalarını üstüne yerleştirin.
- 9 Folyo ile kaplayın ve tamamen ısınıncaya kadar 20 dakika fırınlayın.

İhtiyacınız olan gereç



1 Litrelik Kapaklı Tava



2 Litrelik Kapaklı Tava



Junior Kapaklı Sote Tavası

