

# Domatesli Uskumru Buğulama

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 8/10

Tekirdağ domatesli uskumru buğulama, uskumruyu domates ve defneyle pişirerek sulu, dengeli ve Marmara kıyılarında ünlü bir balık yemeği sunar.

## Malzemeler

- 700 gr Uskumru fileto
- 4 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 adet Defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Uskumruyu temizleyip iri parçalara ayırıp hafif tuzlayın.
2. Soğan tencerede 4 dakika çevirin.
3. Domates ve defneyi ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Balık sosun üstüne yerleştirin, karıştırıp kaynatın.
5. Kapağı kapatıp 4 dakika buğulama yapın.
6. Uskumruyu 3 dakika dinlendirin, balığı servis sırasında sıcak olarak servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Balık domatesin üstüne almak tabakta dağılmaması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buğulamayı sıcak servis edin, yanında ekmek ve limon dilimi sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri