

# Çanakkale Domatesli Sardalya Pilaki

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 7/10

Çanakkale domatesli sardalya pilaki, sardalyayı domates ve sarımsakla pişirerek sulu, parlak ve sahil usulü bir tencere yemeği çıkarır.

## Malzemeler

- 500 gr Sardalya
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Domatesleri rendeleyin, sarımsakları dilimleyin, sardalyaları temizleyip yıkayın.
2. Zeytinyağında domates ve sarımsakları 5 dakika pişirin, sos hafif koyulaşsın.
3. Sardalyaları sosun üstüne tek sıra yerleştirin, balıkla kapak kapatın.
4. Pilakiyi kısık ateşte 12 dakika pişirin, sardalyalar sosun içinde yumuşasın.
5. İnce kıyılmış maydanozu serpin, sardalya pilakiyi sulu domatesiyle birlikte servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balıkla sosun kırmızımsı olmasını önlemek için domatesleri azaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilakiyi tuzun, yanlarında ekmek ve limon dilimi verin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri