



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK İMPARATOR

- 4 kg'lık bir alabalık (temizlenmiş)
- 1/2 bardak elma sirkesi
- 2 havuç (kazınmış ve 2,5 cm'lik dilimler halinde doğranmış)
- 2 küçük kereviz (temizlenmiş ve 2,5 sm'lik dilimler halinde doğranmış)
- 3 arpacık soğanı (ikiye bölünmüş)
- 12 adet tane karabiber
- 1 1/2 çorba kaşığı tuz
- 3 dilim limon
- 15 gr jelatin (2 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)
- 2 yumurta akı
- 2 yumurtanın kabuğu
- Garnitür:
- 12 kg (2 3/4 su bardağı) mayonez
- 2 ince şerit salatalık kabuğu
- 1 salatalığın kabuğu (kalın kesilmiş, yaprak şekli verilmiş)
- 2 turp (ince dilimlenmiş)
- 1 siyah zeytin (ikiye bölünmüş)
- 1 büyük salatalık (ince dilimlenmiş)
- 3 orta boy, sert domates (soyulmuş, ikiye bölünmüş ve çekirdekleri temizlenmiş)
- Baharat torbası:
- 8 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Alabalığı soğuk suda yıkayıp suyunu süzdürünüz. Suyu ve sirkeyi balığın sığabileceği bir tencereye boşaltıp, balığı tel bir ızgara üzerine yerleştirdikten sonra, ızgarayı dikkatlice sirke ve suyun bulunduğu tabağın içine oturtunuz. Havuç, kereviz, arpacık soğanı, karabiber, baharat torbası, tuz ve limonu ekleyip, hepsini beraber kaynattıktan sonra ateşi kısınız ve balığı 12 dakika kadar haşlayınız.

Tencereyi ateşten alıp kapağını kapayarak, 3-4 saat iyice soğuyup balık yumuşayana kadar bekletiniz.

Balığı tencereden çalıştığınız tezgaha alıp, tenceredeki suyu süzerek bir kaba boşaltınız.

Keskin bir bıçakla, alabalığın etini zedelemekten derisini soyunuz ve sosu hazırlarken tahta bir zeminde bekletiniz.

600 gr balık suyunu orta boy bir emaye sos tavasına koyup, erimiş jelatini karıştırınız; yumurta akları ile kabuklarını da ekleyip harlı ateşe koyunuz. Kaynayana kadar sosu çırpınız; kaynadığında çırpmayı hemen bırakıp sosun bir kere kabın ağzına kadar kabarmasını bekleyerek ateşten alınız.

Birkaç dakika geçip köpükler kayuktan hemen sonra, tavayı tekrar hafif ateşe koyarak sosu 2-3 dakika kaynatınız. Tavayı ateşten alıp 15 dakika soğumasını bekledikten sonra, sosu kaynatılmış bir bezden dikkatlice süzerek bir kaba alınız. Sos berrak değilse aynı işlemi 2-3 kere tekrarlayınız.

Sosu soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra, hemen hemen katılaşana kadar buzdolabında bekletiniz.

Spatula yada geniş sırtlı bir bıçak kullanarak, mayonezi balığın üstüne pürüzsüz olarak yayın; sosu buzdolabından alıp mayonezin üstüne biraz sürünüz ve balığı 10-15 dakika, sos katılaşana kadar buzdolabında bekletiniz. Balığı buzdolabından alıp, üstüne salatalık kabukları, turp ve zeytinle iki çiçek deseni yapınız. Bu desenlerin üstüne gene sostan dikkatle yayıp, donması için tekrar buzdolabına koyunuz. Kalan sosu orta boy bir fırın tepsisine yayıp, donması için buzdolabına kaldırınız.

İki spatula kullanarak balığı büyük bir servis tabağına alınız ve salatalık dilimleri ile süsleyiniz.

Yarım domatesleri balığın etrafına diziniz. Tepsideki sosu buzdolabından alıp küçük küpler halinde kesin ve domateslerin arasına birer çorba kaşığı dökünüz. Balığı hemen servis ediniz yada servis zamanına kadar buzdolabında bekletiniz.

Not: Bu seçkin yemeği değişik salatalar ve küçük haşlanmış taze patateslerle servis edebilirsiniz.