AMBASSADOR SOSLU KEFAL

1000 ilâ 1250 gr. arasında 1 adet kefal balığı
6 ilâ 8 bardak su
1 maydanoz kökü
1 küçük havuç
1 diş sarımsak
1 küçük baş soğan
2 çorba kaşığı tuz
1+1/4 bardak ambasaador sos
1 adet yeşil salata
1 adet limon

1) Balığın uzunluğunda bir kaba, 6 ilâ 8 bardak arasında su, küçük kesilmiş 1 havuç, dörde bölünmüş 1 küçük baş soğan, 1 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü ve 2 çorba kaşığı tuz koyduktan sonra bu uzun kaba, pulları kazınmış iç ve kulak tabir edilen galsemeleri temizlenmiş ve iyice yıkanmış 1000 ilâ 1250 gram ağırlığındaki 1 adet levrek veya kefal balığını uzun olarak oturtmalı, sonra da, suyu fazla fıkırdatmadan ancak 6 ilâ 8 dakika arasında haşlamalıdır. (Su fazla fıkırdarsa, halığın derisi yırtılacağı gibi balığın dağılması ihtimali de mevcuttur.)
2) Haşlanınca, balığı dağıtmadan, hattâ derisini yırtmadan, iki delikli kepçe ile gayet itinalı bir surette ve iyice süzülmüş olarak sudan çıkararak bütün olarak uzun bir servis tabağına yerleştirmeli ve soğumaya bırakmalıdır, (balığın uzunluğunda bir kap bulunmadığı takdirde, balığı tam ortasından ikiye keserek haşlamak, sonra da sudanı çıkararak, yanyana bitiştirmek suretile tabağa yerleştirdikten sonra, birbirlerine bitişik kesik kısmın üstüne, sıkma torbasile mayonez sıkmak suretile eki görünmez hale getirmelidir.)
3) Balık soğuyunca: etrafını, gayet ince kıyılmış yeşil salata ile çevirmeli, iki baş tarafına da, dilimlenmiş veya süslü halkalara kesilmiş bir limon oturtmak suretile süsledikten sonra, yanında ambassador salçası olduğu halde balığı servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11212 • adı:AMBASSADOR SOSLU KEFAL • gönderen:Horse • indirme tarihi:05.05.2024 - 03:36