BADEM SOSLU LEVREK

1,5-2 kiloluk levrek
3-4 dal maydonoz
1 su bardağı tatlı badem
2 Limon
250 gr. kabuksuz bayat ekmek içi
Tuz
2 kahve fincanı zeytinyağı

Balığı temizleyiniz, yıkayınız, kuyruğunu kesiniz.
Kuyruğunu ıslatınız ve yelpaze biçiminde elle gererek masanın her hangi bir yerine yapıştırınız.
Balığı bütünüyle haşlayınız.
Haşlanan balığı kafa ve kılçıklarından ayırınız, siyah derilerini beyaz etinden bıçak ucu ile sıyırarak çıkarınız.
Servis tabağına ufak parçalara bölerek beyaz etlerini biçimli yerleştiriniz.
Diğer tarafta bademleri iç kabuklarından çıkarmak için sıcak suda bırakınız.
Bademleri iç kabuklarından ayırınız ve kurulayınız.
Havanda iyice dövünüz veya makinadan çekiniz, ıslatılmış bayat ekmek içini bademle beraber makinadan bir kaç kez çekiniz. (Pürüzsüz olması için).
Bu karışıma zeytinyağı, limon suyu, tuz ilâve ediniz, aynen koyu boza kıvamına gelinceye dek biraz da balık suyundan ilâve ediniz, servis tabağına yerleştirdiğiniz balık üzerine dökünüz.
Yanlarım maydonoz dalı ve limon dilimleriyle süsleyiniz, daha önce masaya kuruması için yapıştırdığınız kuyruğu uç kısmına kovunuz, parlak olması için üzerine fırça ile zeytinyağı sürünüz.

Not: Badem sosu çok koyu olursa biraz balık suyu, sulu olursa ekmek içi ilâve edilir. Tabağa yerleştirdiğiniz balığa arzu ederseniz kafa kısmımda biçimli olarak yerleştirirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:37861 • adı:BADEM SOSLU LEVREK • gönderen:tombik • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:51