BALIK TERİN (FRANSA)

600 gr. beyaz etli balık fileto parçaları (Mezgit, Kefal, Levrek, vb..)
Yarım bardak elma sirkesi
20 çorba kaşığı krema
2 adet yumurta + 2 adet yumurtanın beyazı
35 gr. tereyağı
Sote edildikten sonra suyu iyice sıkılmış ve ince doğranmış 1 su bardağı dolusu ıspanak
Tuz, beyaz biber

Hazırlanışı:
Balığı sirke, tuz ve beyaz biber ile 30 dk. marine edin.
Fırını 150 dereceye ısıtın.
Balığı iyice süzün ve krema, yumurtalar, yumurta akları ile, muson kıvamına gelinceye kadar blender'dan geçirin, tuz ve beyaz biber ile çeşnilendirin.
Terin kalıbını tereyağlayın. Balık karışımının 1/3'ünü kalıba dökün. Üzerine ıspanağın yarısını yerleştirin. Kalan balık karışımının yarısı ile kaplayın ve 9 ad. ıspanak işlemini tekrarlayın. Son olarak, kalan balık karışımını tekrar en üste yayın.
Yağlı pişirme kağıdını hafif tereyağlayın ve kalıbın üzerini kaplayın.
Fırında 'ben marin' usulü 1 saat 15 dk. pişirin.
Tamamen soğuduktan sonra 12 saat buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:29213 • adı:Balık terin (Fransa) • gönderen:eftal • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:35