BALIKLI KANEPE

250 gr beyaz etli balık (haşlanmış ayıklanmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 kahve kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
kahve kaşığının ucuyla tabasko sos
1 tatlı kaşığı limon suyu
6 dilim kızarmış ekmek (kabukları almıp içleri parmak biçiminde üçe kesilmiş)
1 çorba kaşığı eritme peyniri
1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı kıyılmış kapari

Küçük bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz.
Yağ kızınca soğanları katıp 4-5 dakika, renkleri hafif pembeleşene kadar kavurunuz.
Tencereyi ateşten alıp unu ekleyiniz. Kremayı katıp yeniden ateşe oturtunuz. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kaynatınız. balık etlerini, tuz, biber, tabasko sos ve limon suyunu katıp tekrar kaynatınız.
Tencereyi ateşten alıp, balıklı karışımı kızarmış ekmeklerin üstüne sürünüz.
Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.
Küçük bir kasede peymir ve kalan 3 çorba kaşığı yağı çatalla dövüp pürtüksüz bir bulamaç yaparak, acı kırmızıbiberi katınız. Balıklı karışım sürülmüş ekmeklerin üstüne peynirli bulamaçtan serpiniz.
Kanapeleri ızgarada 1 dakika pişirdikten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına dizip, kıyılmış kapariyle süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61343 • adı:Balıklı Kanepe • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:12