BALLI SOYA SOSLU LEVREK FİLETOSU

4 adet levrek fileto
50 gram somon balığı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı krema
4 adet haşlanmış pazı yaprağı
2 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı süzme bal
1 tatlı kaşığı susam yağı
4 adet Tayland mantısı
1 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı kavrulmuş susam

Somon balığını blendırdan geçirin. Tuz, krema ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Fileto levreklerin üzerine bu karışımı sürün. Her bir pazı yaprağının üzerine birer fileto koyarak rulo şeklinde sarın. Buharda 10 dakika pişirin. Soya sosunu, susam yağını ve balı bir kapta karıştırıp sos haline getirin. Tayland mantılarını haşlayarak, ketçapla karıştırın. Üzerlerine kavrulmuş susam serpin. Servis tabağına pazı yapraklarına sarılı levrek filetoları, mantıları ve sosu alarak, servis yapın.

Not: Tayland mantısını şarküterilerde bulamazsanız büyük boyda hazırlanmış Kayseri mantısı da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:36830 • adı:Ballı Soya Soslu Levrek Filetosu • gönderen:korkut • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:23