BEŞAMEL SOSLU BALIK (FRANSA)

MALZEMELER
Mezgit fileto (dondurulmuş-Superfresh)
Sıvı yağ
Su
500 gram erişte
Margarin
Ketçap
tuz, karabiber, köri
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı tereyağ
½ su bardağı un
1 su bardağı süt

YAPILIŞ TARİFİ
Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Tereyağına unu ilave edin. Un sararmaya başladığında sütü azar azar ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak pişirin.
Çözülmüş mezgit filetoları yuvarlayarak uçlarını açılmaması için birer kürdanla tutturun. Üzerlerine bir fırça ile sıvı yağ sürün, tuz ve karabiber serpin ve tepsiye dizin. Az su ilave edip tepsinin üstünü aluminyum folyo ile kaplayın. Orta hararetli fırında 30 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp üzerindeki folyoyu ve balıklardaki kürdanları çıkarın. Beşamel sosu balıkların üzerine gezdirin ve tekrar fırına verin. Beşamel sos pişene kadar bekletin.
Erişteyi suda haşlayıp kevgirde süzün. Tencereye alıp az tereyağı ile tadlandırın. Piºerken ketçap ilave edin.
Sevis tabaklarına erişteyi yayvan olarak yerleştirin ve üzerlerine soslu balık filetoları yerleştirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5807 • adı:Beşamel Soslu Balık (Fransa) • gönderen:dertli • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:00