BEŞAMEL SOSLU SÜTLÜ BALIK

2 Adet Levrek
Beşamel Sos İçin:
1 Litre Süt
250 Gr margarin
1 Çay bardağı Un
Kararında Tuz
Süsü İçin:
3 Adet Biber
6 Adet Çeri Domates
Kararında Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Yemeğimize beşamel sosundan başlıyoruz. Bir kap içinde 250 gram margarin eritilir. 1 büyük çay bardağı tepeleme un üzerine yavaş yavaş ilave edilir. Sürekli karıştırmak gerekir. Rengi beyazlaşınca bir tutam tuz katılır. Bir yandan karıştırıp, bir yandan da 1 litre süt yavaş yavaş dökülür. Rengi giderek beyazlaşacaktır. Kayanamaya başladıktan sonra altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Levrekler kılçıklarından ayıklanıp fileto haline getirilir. Su dolu bir tencere içinde fileto haline getirdiğimiz levrekler konulur. Bir tutam kaya tuzu atıldıktan sonra 5 dakika kaynatılır. Kaynayan levrekler geniş bir kap içine kevgir yardımıyla çıkarılır. Hazırlanan beşamel sos, Cam tepsi içine ince bir tabaka halinde sürülür. Ardından haşlanmış levrekler boşluk kalmayacak şekilde üzerine yerleştirilir. Ardından kalan beşamel sosla levrekler üstünde boşluk kalmayacak şekilde kaplanır. Üzerine ince dilimler halinde kesilen 3 adet sivri biber ve 6 adet çeri konulur. Üstünü kaplayacak kadar rendelenmiş eski kaşar peyniri serpilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:94214 • adı:Beşamel Soslu Sütlü Balık • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:03