



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHEM SAZANI (ÇEK CUMHURİYETİ)

(cesky kapr)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1200 gramlık bir sazan balığı,
30 gram un,
50 gram çavdar ekmeği,
40 gram margarin yağı,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
2 körpe havuç,
1 defne yaprağı,
1 limon,
1 demet maydanoz,
1 çorba kaşığı sirke,
1 tutam zencefil,
birkaç baş karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Sazan balığının pullarını kazıyıp yüzgeçlerini kesip atmalı. Önce solungaçlarını, sonra içini çıkarmalı. Bol suda içini dışını yıkamalı, tuzlamalı.

Büyükçe bir tencereye su dökmeli. Üstü kazınmış ve küçük parçalara doğranmış havucu, kabuğu soyulmuş ve çentilircesine doğranmış soğanı, iyice yıkanmış kereviz yaprağıyla maydanozu ve defne yaprağını katmalı. Bir kaşık sirke döküp birkaç karabiber tanesi attıktan sonra zencefili serpmeli ve kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı.

Tenceredekiler kaynamaya başlayınca yuvarlak dilimlere doğranmış balığı, dilimlerinin sırasını bozmadan tencereye oturtmalı.

Balığı onbeş dakika kadar haşladıktan sonra kevgirle süzerek tencereden çıkarmalı ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına düzgün bir biçimde sıralamalı.

Tenceredeki sebzeyi ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli.

Margarin yağın bir kuşanede eritmeli. Tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken elekten geçirilerek azar azar katılan unu yağa yedirmeli. Yağlı unu tahta kaşıkla bir-iki dakika kavurduktan sonra karıştırmaya ara vermeden süzölmüş balık suyunu sicim gibi akıtarak boza kıvamında bir salça elde etmeli. Sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğuyla ufalanmış çavdarı katmalı ve karıştırarak bunu salçaya yedirmeli. Salça bozadan fazla koyulaşmışsa bir miktar daha süzölmüş balık suyundan katmalı. Sonra salçayı ince delikli bir süzgeçten ezerek geçirip bir taşım kaynatmalı ve sıcak sıcak balığın üstüne gezdirerek dökmeli, hemen sofraya götürüp servis yapmalı.