DENİZ ALABALIĞI EZMESİ

www.miele.com.tr

1 küçük Soğan, doğranmış
1 yemek kaşığı Tereyağı
750 gr. Somon veya Deniz alabalığı filetosu, taze, islenmemiş, küp küp kesilmiş
90 gr. Beyaz Ekmek, küp küp kesilmiş
1 Yumurta
Tuz
Karabiber
Muskat
350 ml Krema
1 yemek kaşığı kıyılmış Dereotu

Soğanı tereyağında hafifçe kavurun, balık parçalarını ilave edin, hepsini çok az pişirin. Biraz soğumaya bırakın, sonra beyaz ekmek, yumurta, baharat ve krema ilave edin, bu karışımı yakl. 60 dakika kadar suyunu çekmeye bırakın.
Bu karışımı mikser içinde porsiyon olarak püre yapınız. En son dereotu ile karıştırın. Daha sonra yağlanmış cam kaseye koyun. Kalıbı üstü kapalı olarak fırında pişirin.
Soğumaya bırakın, oluşan yemek suyunu dökün. Ezmeyi kalıptan çıkartın, dilimlere bölün. Sıcak veya soğuk olarak tost ekmeği ve ballı-hardal veya hafif bayır turpu kreması ile ikram edin.

Not: Ezme isli alabalık veya somon ile hazırlanabilir. Pembe renkteki somon ile dere alabalığı ve diğer türleri ile hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:123791 • adı:Deniz Alabalığı Ezmesi • gönderen:karlı • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:22