DENİZ MAHSULLERİ SUFLE

SOUFFLE DE FRUIT DE MER

3 adet orta boy patates (250 gr. net) soyulduktan sonra
250 gr. muhtelif balık filetosu
1 küçük soğan çok ince kıyılmış
1 adet dolma biber ince zar biçimi doğranmış
I/2 Diş sarımsak ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı tuz
Bir çimdik karabiber
Az hindistancevizi
1 çorba kaşığı margarin
2 kahve fincanı rende gravyer (40 gr.)
4 yumurtanın beyazı
4 yumurtanın sarısı

Balıkları küçük zar biçimi doğrayınız
Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp soğanı ve biberi ilâve edip bir iki dakika kavurup balıkları, tuzu, biberi ilâve ediniz
Kapağını kapatıp ağır ateşte yedi sekiz dakika pişirip ateşten alınız
Bir süzgece boşaltıp suyunu tekrar tenceresine koyarak içinde çok az bir miktar kalıncaya kadar kaynatarak çektiriniz
Ateşten alıp muhafaza ediniz
Patatesi temizleyip dörde bölünüz yirmi - otuz dakika haşlayıp süzdürüp karıştırmadan bir kalburdan geçirip tenceredeki çektirdiğiniz balık suyunun içine koyunuz
Balığı ve yumurta sarılarını hindistancevizini ilâve edip bir kaşıkla iyice karıştırınız
Yumurta beyazını bir çırpma teli ile çırparak koyu bir köpük gibi iyice kabartınız, bir kevgirle karıştırarak patatesli balığın içerisine yediriniz
Dört adet bir kişilik sufle güvecinin içlerini tamamen yağlayıp içlerine galeta tozu serpiniz
Sufle harcını ağız hizalarına kadar doldurup iyice kabarıp renk alıncaya kadar hızlı ateşli fırında onbeş yirmi dakika pişirip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15429 • adı:Deniz Mahsulleri Sufle • gönderen:rikkat • indirme tarihi:08.05.2024 - 19:10