DİL BALIĞI KAPRİS

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Her biri 300 gram ağırlığında dil balığı,
100 gram ton balığı konservesi,
50 gram margarin yağı,
1/2 çorba kaşığı kapari,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 demet maydanoz,
1 baş soğan,
2 yumurta,
2 limon,
2 yaprak jelatin,
50 gram salamura yeşil zeytin,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
yemeğin süslenmesi için pancar, kornişon, kırmızı biber, yeşil domates gibi birkaç parça turşu.

Yapımı: Dil balıklarının önce çepeçevre uzanan dikenli yüzgeçlerini keserek atmalı. Önce koyu taraflı, sonra beyaz taraflı derisini yüzmeli. Balıkların derileri yüzülünce bu defa bunlardan fileto çıkarmalı. Böylece her balıktan elde edilecek dört filetoyu bol akarsuda iyice yıkayıp kurulamalı, dövme demiriyle hafifçe dövmeli. Ton balığını iyice ezerek püre durumuna getirmeli. Maydanozun iki - üç sapını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını kıyarcasına ince doğramalı. Yeşil zeytinlerin çekirdeklerini çıkarmalı ve kaparilerle birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Margarin yağını porselen bir kâseye koyup tahta kaşıkla döverek işlemeli. Krema durumuna getirilen margarin yağına önceden kıyarcasına ince doğranmış yeşil zeytini, kapariyi, püre durumuna getirilmiş ton balığını katmalı. Gereği kadar tuz da serpip bunları birbirlerine iyice yedirmeli. Karışım birbirine yedirilince karıştırmaya ara vermeden birkaç damla limon suyuyla bir tutam kadar sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu katmalı. Harcın karıştırılması işlemi bitince bunu buzdolabına kaldırmadı.
Düz altlı büyük bir tencereye üstü kazınmış ve bol suda yıkanmış havuçla bir sap kerevizi, bir kenara ayrılmış maydanozun yarısını, dörde bölünmüş soğanı, iki tutam karabiberle yeteri kadar tuzu, yarım limonun suyuyla kabuğunu koyup kabı ateşe oturtmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca beş dakika beklemeli. Bu süre sonunda dil filetolarını tencereye koymalı ve birkaç dakika haşlamalı. Balıklar dağılmayacak kadar haşlanınca bir kevgirle bunları tencereden çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Tenceredeki havucu çıkarıp süslü biçimlerde dilimlemeli. Tencerede kalanları ise ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Dil balığı filetoları soğuyunca buzdolabına kaldırılmış yağlı karışımı çıkarmalı ve her birine bu harçtan sürmeli. Harcı bir spatulayla dil balığı filetolarının üzerlerine yayınca bunları teker teker rulo biçiminde sarmalı ve açılmamaları için kayık biçimindeki servis tabağına yanyana yerleştirmeli. Yumurtaları katı olarak kaynatmalı ve bir süre soğuk suda tutup ayıkladıktan sonra her birini altıya bölmeli. Balığın haşlanmasında kullanılan ve ince tel süzgeçten geçirilmiş olan suyu ateşe oturtmalı. Kaynamaya başlarken buna soğuk suda ıslatılmış ve sıkılarak suyu giderilmiş jelatini ufalayarak katmalı. İyice karıştırdıktan sonra kabı ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Jelâtinli balık suyu soğuyup da donmaya başlarken bunun yarısını dil balığı rulolarının üstüne gezdirerek dökmeli. Dilimlenmiş süslü havuçları dil balığı filetolarının üzerlerine yerleştirmeli. Dilimlenmiş bir limonla yumurtaları ve turşu parçalarını da tabağın sağına, soluna ve balıkların üstüne serpiştirdikten sonra kalan soğuk jelatini gezdirerek bunların üstüne dökmeli. Her şey tamamlanınca servis tabağını yemek zamanına kadar kalması için buzdolabına kaldırmalı.

© lezzetler.com tarif no:12757 • adı:DİL BALIĞI KAPRİS • gönderen:DARI • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:09