DİL BALIĞI LİMONLU

Malzeme
- 4 adet dil balığının filetoları
- 1 limonun suyu
- 2 adet haşlanmış enginar (parmak boyunda dilimlenmiş)
- 25 g Sana
- Sosu İçin:
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- ½ limonun kabuğunun rendesi
- 1,5 limon suyu
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun
- Bir tutam toz zencefil

Hazırlanışı
4 adet dil balığı filetolarını limonlayıp tuz ve biberleyiniz. Dil balığı filetolarının içine 2'şer dilim çubuk enginar dilimlerini koyup rulo yapınız.
Derin bir tavanın dibini Sana ile yağlayıp ruloları yatık olarak dizip üzerine kapatacak şekilde su koyup üzerini kapatıp 7?8 dakika pişiriniz.
Sosu için, tavuk suyunu, limon kabuğu rendesi ile bir tencereye koyup kaynama noktasına getirip orta ateşte 5 dakika tıkırdatınız. Mısır nişastası ile limonun suyunu karıştırıp tıkırdayan tavuk suyuna ilave edip 5 dakika boyunca devamlı karıştırınız. Yumurta sarılarına şekeri koyup iyice pişen tavuk suyunu azar azar yedirip tekrar pişen tavuk suyuna ilave edip ocaktan alınız. Tarhun ve zencefili ilave edip haşlanmış dil balıklarını tabağa koyup üzerine sosu döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28915 • adı:Dil Balığı Limonlu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29