DİL BALIĞI SEN JERMEN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
her biri 250 gramlık 3 dil balığı,
350 gram margarin yağı,
250 gram taze patates,
1/2 demet maydanoz,
1 bardak üzüm sirkesi,
2 dal tarhun otu,
2 dal frenk maydanozu,
1 iri arpacık soğanı,
3 yumurta,
yeteri kadar tuz ve karabiber
1/2 bardak kurutulmuş ekmek tozu.

Yapımı: Dil balıklarının sırt ve karınlarındaki deriyi yüzüp başlarını kestikten sonra bunlardan dörder fileto çıkarmalı.
Filetoları bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra bir bezin üstüne yayıp kurulamalı. 100 gram margarin yağını hafifçe eritip yayvan bir kâseye koymalı. Dil balığı filetolarını teker teker bu yağa batırıp çıkardıktan sonra iki yanlarını da tuzlayıp biberlemeli ve kurutulmuş ekmek ununa bulamalı.
İyice yanmış ve küllenmeye yüz tutmuş bir kömür ateşinin dört parmak üstüne yerleştirilecek ızgara iyice kızınca bunu bir fırçayla yağlamalı. Sonra una bulanmış dil balığı filetolarını da fırçayla yağladıktan sonra bu kızgın ızgaraya koyup önce bir yanlarını, sonra öbür yanlarını nar gibi yaparak bunları 12 - 15 dakika kadar pişirmeli. Pişen dil balıklarını ızgaradan alıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tabağın çevresini tuzlu suda haşlandıktan sonra kabukları soyulmuş ve içinde kızgın yağ bulunan bir tavada sote edilmiş taze ve küçük patateslerle süslemeli. Patateslerin ve dil balıklarının üstüne ince ince doğranmış maydanoz serp tikten sonra balığı «bernez» salçasıyle servis yapmalı.

Bernez salçasının hazırlanışı şöyledir:
Bir kuşaneye sirkeyle rendelenmiş arpacık soğanını koymalı. Tuzunu, biberini serpmeli. Bir dal tarhun otuyla bir sap frenk maydanozunu da olduğu gibi koyduktan sonra kuşanedekileri kaynatmaıı. Kaptakiler kaynayarak yarı yarıya azalınca kuşaneyi ateşten indirmeli. Kaptakiler soğuyunca tarhun otuyla frenk maydanozunu içinden çıkarıp almalı. Sonra bu salçaya üç yumurtanın sarısını kırmalı ve kuşaneyi, içinde kaynar su bulunan bir kabın içine koyup böylece ateşe oturtmalı. Salçayı çırparak bir süre benmari usulüyle pişirmeli. Salça ılıyınca kalan sadeyağı küçük parçalar halinde kuşaneye atmalı Bunu da çırparak karışıma yedirdikten sonra kabı ateşten indirmeli. Kalan tarhun otuyla frenk maydanozunu kıyıp salçaya serpmeli, bir - iki defa karıştırıp salça kâsesine boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13429 • adı:DİL BALIĞI SEN JERMEN • gönderen:rıza • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:22