



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL FİLETOSU MARGERİ (FRANSA)

FILETS DE SOLE MARGUERY

4 kişi için MALZEME :

16 adet orta boy dil filetosu (Dört adet dilden elde edilir)

16 adet mantar dörde bölünmüş

1 adet siyah mantar trüf 4nce doğranmış

1 çay kaşığı çok ince kıyılmış soğan

1/2 tatlı kaşığı margarin

Tuz, bir çimdik karabiber

1 su bardağı balık suyu, yoksa konsome, yoksa su

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı un

4 çorba kaşığı krema

1 yumurtanın sarısı

YAPILIŞI :

Balık filetolarını hafifçe dövüp yassılatınız, içini dışına getirip üçe katlayınız

Dibi düz küçük bir tencerenin altını margarinle yağlayıp soğanı serpiniz, üzerine balıkları katlanmış kısmını alta getirerek diziniz

içlerine tuz, biber, mantar, siyah mantar, balık suyunu ilâve ediniz

Kapağını kapatıp gayet ağır ağır kaynatarak yedi sekiz dakika pişirip ateşten alınız

Bir kevgir veya bir paletle susuz olarak balıkları alta diğerlerini üste gelmek üzere bir güvece veya graten tabağına çıkarınız

Unu, tereyağı ile ezip balıkların suyuna ilâve ediniz

Bir çırpma teli ile karıştırarak ağır ağır iki dakika kaynatınız

Yumurta sarısını krema ile karıştırıp sosun içerisine karıştırarak ilâve ediniz, ateşten alınız

Balıkların üzerine döküp salamandrada yoksa üstten hızlı ateşli fırında üstü renk alıncaya kadar bir kaç dakika kızartıp servis ediniz.