DİL FİLETOSU SEMİRAMİS (FRANSA)

FILETS DE SOLE SEMIRAMİS

4 kişi için MALZEME :
16 adet orta boy dil balığı filetosu (Dört iri dilden elde edilir)
1 limonun suyu
1 çay fincanı un
4 adet yumurta
1/2 çay kaşığı kırmızı biber
3 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 limonun suyu

YAPILIŞI :
Balıkların filetolarını hafifçe döverek yassıltıp tuzlayınız, limon suyunu ilâve edip karıştırınız
Yumurtayı bir kaba kırıp kırmızı biberi ilâve ederek hafifçe çırpınız
Rafine yağını bir tavaya koyup kızdırınız, balıkları önce una bulayıp sonra yumurtaya bulayıp kızgın yağa sıra ile yatırıp ikişer, üçer dakika alt üst kızartınız
Önceden hazırladığınız kremalı mantarı bir güvece veya servis tabağına koyup yayınız
Üzerine sıra ile kızarmış balıkları yağsız olarak diziniz
Tereyağını bir tavada kızartıp balıkların üzerine döküp limon suyunu ve maydanozu serpip servis ediniz

© lezzetler.com tarif no:15379 • adı:DİL FİLETOSU SEMİRAMİS (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:06