FESLEĞEN SOSLU LEVREK MUS

2'şer adet patlıcan ve kabak
Yarım su bardağı zeytinyağı
250 gram levrek fileto
Yeteri kadar su
2 adet yumurtanın akı
250 gram krema
Tuz, karabiber
Sos için:
1 demet fesleğen
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 adet kurutulmuş domates
50 gram parmesan peyniri

Patlıcanları ve sakız kabağını dilimleyip, zeytinyağında kızartın. 6 adet mus kabını yağlayıp, kızarttığınız sebzeleri kabın kenarlarına yerleştirin. Levreği, üzerini örtecek kadar su ile birlikte 10 dakika haşlayın. Suyunu süzün ve levrek soğuyunca, yumurta akı, krema, tuz ve karabiberi ekleyip mikserle çırpın. Karışımı kaplara pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 saniye tutun. Sos için fesleğen, dolmalık fıstık, zeytinyağı, doğranmış kurutulmuş domates ve rendelenmiş parmesan peynirini mikserle karıştırın. Musları servis tabaklarına ters çevirip çıkarın. Fesleğen sosla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92405 • adı:Fesleğen Soslu Levrek Mus • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:49