FIRINDA KREMALI LEVREK BALIĞI

Sahrap Soysal

1-1.5 kg levrek balığı filetosu (çinekop ya da dil balığı filetosu da kullanılabilir)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sos için;
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı dolusu un
2 su bardağı süt
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
2-3 adet orta boy domates

Levrek balığının orta kemiği ve kılçıklarını balıkçıda temizletin. Kuyruk ve kafasını kesin. Derisini soyup atın. Böylece kılçıksız, kemiksiz balık parçaları yani fileto edilmiş balıklar elde etmiş olacaksınız.
Balık parçalarını yıkayıp süzün ve üzerine tuz, karabiber serperek süzgeçte bekletin.
Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağı ve unu küçük bir tencereye koyup orta ısılı ateşte, tel çırpıcı ya da tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 1-2 dakika, hafifçe sararıncaya kadar kavurun. Üzerine sütü ekleyip tuz ve karabiberi serptikten sonra karıştırmaya devam edin. Muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayınca ocaktan alın. İçine hazır süt kremasını katıp 1-2 dakika hızlı hızlı çırparak karıştırın.
Orta boy bir fırın kabını 1 yemek kaşığı kadar sıvıyağla yağlayın. Süzgeçteki balıkları fırın kabına yan yana yerleştirin.
Hazırladığınız sosu kaşıkla balıkların üzerine gezdirin. Rendelenmiş peyniri balıkların üzerine paylaştırın.
Domatesleri soyup halka halka doğradıktan sonra balıkların üzerine dizin.
Balıkları, 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 30-35 dakika kadar pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62052 • adı:Fırında Kremalı Levrek Balığı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:11