



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ SAZAN

1-1,5 kg'lık 1 sazan balığı (temizlenmiş)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 soğan (doğranmış)
2 havuç (kabukları kazınıp, halka doğranmış)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
2 diş sarımsak (dövülmüş)
6 tane-karabiber
1/2 su bardağı elma sirkesi
4 çorba kaşığı siyah tereyağı (sıcak)
Sosu:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
90 gr mantar (temizlenip, ince doğranmış)
1+1/2 su bardağı et ya da tavuk suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) unlu tereyağı
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Önce, fırınınızı hafifçe (150 C) getirip ısıtınız.

Balık tenceresine 4 çorba kaşığı tereyağı koyup, ağır ateşte eritiniz. Soğan, havuç ve kereviz rendesini ekleyip, tencerenin üstünü örterek sebzeleri 5 dakika pişiriniz. Baharat torbası, sarımsak ve tane-karabiberleri katıp, balığı tencereye yerleştiriniz. Sirkeyi ekleyip, kalan 2 çorba kaşığı tereyağıyla yağlanmış bir yağlı kağıtla tencereyi örterek, balığı orta ateşte, pişme suyu kaynayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yağlı kağıdı atınız. Tencerenin kapağını kapatıp fırına sürerek, balığı fırında 1 saat daha pişiriniz. (Ara-sıra büyük madeni bir kaşıkla pişme suyundan alıp, balığın üstüne dökünüz.)

Bu arada sosu hazırlamak için, 2 çorba kaşığı tereyağı küçük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Mantarları ekleyip 2-3 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi sallayarak mantarları yağa bulayınız. Et/tavuk suyunu ve baharat torbasını ekleyip, sıvıyı kaynatarak, sosu yarısını çekene kadar pişiriniz.

Baharat torbasını çıkarıp atınız. Unlu tereyağı sosu küçük parçalar halinde katıp, sürekli karıştırarak yediriniz. Tuz ve biberi serpip, karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız.

Balığı fırından alıp, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. (Pişme suyunu ve sebzeleri atınız.) Sosu balığın üstüne döküp, üstüne sıcak siyah tereyağı gezdirerek servis ediniz.