LEVREK DİEPUAZ

Eyüp Sevinç

4 adet levrek filetosu
8 adet mantar
1,5 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 çay bardağı elma sirkesi
2/3 su bardağı balık suyu
1 tatlı kaşığı un
1 yumurta sarısı
4 yemek kaşığı krema

Mantarları 4'e bölün. küçük bir tencereyi yarım yemek kaşığı tereyağı ile yağlayın. İçerisine balıkları, balıkların üzerine mantarı, tuz, karabiber, elma sirkesi ve balık suyunu koyun. Kapağını kapatıp ağır ateşte 7-8 dakika ağır ateşte kaynatarak pişirin. Balıkları süzerek bir güveç kabına aktarın. İçindeki mantarı da üzerine yerleştirin. Un ile tereyağını kavurup kalan balık suyuna ilave edin. 2-3 dakika karıştırarak kaynattıktan sonra krema ve yumurta sarısını da ekleyip yedirin ve ateşten alın. Balığın üzerinde sosu gezdirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında birkaç dakika üzeri pembeleşene kadar pişirip çıkarın. Hemen servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120435 • adı:Levrek Diepuaz • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:12