BALIK SOSU

Bu sos balıklarda soğuk ya da sıcak kullanılabilir.

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gram un (3/4 kahve kaşığı)
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)
250 gram balık suyu (1 bardak)
25 gram (1 çorba kaşığı) tereyağı

Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.
Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 1 bardak da balık suyu katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle balık suyunu yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir.
Karabiber ve hintcevizini de kattıktan sonra ereyağını da katıp, eridikten sonra biraz daha koyulaştırmaşlı sonra ateşten almalıdır.

Not: Yerine göre bu sosa; kıyılmış soğan, sarımsak, limon, sirke katılabilir.

© lezzetler.com tarif no:33454 • adı:Balık Sosu • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:07