



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU USKUMRU FİLETOSU

2 büyük uskumru balığı (temizlenmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1+1/2 çorba kaşığı hardal
2 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı taze soğan (yeşil kısmından)
Kekik ve adaçayı karışımı (kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

İki büyük alüminyum kağıdı parçasını 1 çorba kaşığı zeytinyağıyla yağlayınız. Her kağıda birer uskumru koyup üstlerine limon suyunu serpiniz. Balığı alüminyum kağıda bolca olarak sarınız. (Paket zarf gibi olacak, ama balık içinde gevşek duracaktır.) Balık paketlerini fırına koyup 20 dakika, balıklar yumuşayana kadar pişiriniz.

Bu arada sosu hazırlamak için, büyük bir kasede tereyağı yumuşayana kadar çırpıp bir kenara bırakınız. Bir başka kasede hardal, yumurta sarısı, sirke, tuz ve biberi çatal yada yumurta teliyle bütün malzeme karışımına kadar çırpınız. Bu yumurta sarılı karışımı tahta bir kaşıkla yavaş yavaş yumuşattığınız tereyağına karıştırıp, hepsi iyice karışıp sos pürütsüz ve koyu bir kıvama gelene kadar kabartınız. Taze soğan-kekik ve adaçayı karışımını katıp iyice karıştırınız. (Sosun tadına bakıp, gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyiniz.) Sosu bir sos kasesine boşaltıp, buzdolabında soğutunuz.

Uskumru paketlerini fırından alıp, dikkatle açınız. Paketteki suları bir kaseye boşaltıp, bir kenara bırakınız. Balıkların derilerini keskin bir bıçağın ucuyla balıkları parçalamadan etinden ayırınız. Her balığı dört filetoya ayırıp, kılçıklarını da dikkatle çıkarınız. Filetoları büyük ve yayvan bir servis tabağına dizip, ayırdığınız pişme suyunu filetoların üstüne dökerek, oda sıcaklığında ılınmaya bırakınız. İlininca, tabağı buzdolabına kaldırıp, en az 2 saat soğutunuz.

Servis tabağını ve sos kasesini buzdolabından alıp, yemeğinizi soğuk olarak yanında sosuyla servis ediniz.