



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVYARLI DİL BALIĞI FİLETOSU

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

1 kilo dil balığı filetosu,  
eşit boy ve biçimde oval 6 patates,  
200 gram siyah havyar,  
6 kültür mantarı,  
100 gram tereyağı,  
1 limon,  
1 demet maydanoz,  
1 baş küçük soğan,  
20 gram un,  
1/4 litre krema.  
1 defne yaprağı,  
1 bardak et suyu,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra bunları yıkamalı ve alüminyum kâğıdına sarıp fırında pişirmeli. Beri yanda pyrex bir tencereye balık filetolarını yanyana dizmeli. Bunların üzerlerini kıyılmış maydanozlarla örtmeli, dilimlenmiş mantarları sermeli. Bunun üstüne rendelenmiş küçük soğanı serpiştirmeli. Et suyunu ve limon suyunu da kattıktan sonra defne yaprağını katıp tuzlayıp biberlemeli. Bir alüminyum kâğıdının iç tarafa gelecek yanını yağa buladıktan sonra kabın ağzını bu alüminyum kâğıdıyla iyice kapatmalı. Pyrex tencereyi kızgın fırına sürüp orada onbeş dakika kadar bırakıp balık filetolarını pişirmeli. Balıklar pişince tencereyi fırından almalı, filetoları tevzi küreğiyle kaptan çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Bir kuşaneye 30 gram tereyağı koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Yağ ısınca bunu çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar katıp buna yedirmeli. Yağlı unu iki-üç dakika kadar kavurduktan sonra tülbenkten geçirilecek pyrex tenceredeki salçayı sicim gibi ince akıtarak buna katıp yedirmeli. Elde edilen salçayı birkaç dakika kaynattıktan sonra kuşaneyi ateşten indirip çırpılmış kremayı katmalı ve çabuk çabuk karıştırarak salçaya yedirmeli. Sonra kuşaneyi tekrar hafif bir ateşe oturtmalı ve yavaş yavaş karıştırarak kremalı salçayı çok koyu olmayacak bir biçimde bir-iki dakika kaynatmalı. Fırında pişmiş patateslerin alüminyum kâğıtlarını şöyle biraz açıp her patatesin ağzından bir kapak çıkarmalı. Bu kapak yerinden yararlanarak bir kaşıkla patatesleri biraz oymalı ve bu boşluğa bir parça yumuşatılmış tereyağı, bir çimdik tuz ve biraz siyah havyar koymalı. Bunun üstünü özel aletle süslü bir şekle getirilmiş bir parça tereyağı daha koymalı. Kaynayan salçayı dil balığı filetolarının üzerlerine gezdirerek dökmeli. Bunların üzerlerine de kalan havyarı yaymalı. Patatesleri de alüminyum kâğıtlarıyla birlikte balıkların çevresine oturtuktan sonra tabağı sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.