HOLLANDEZ SOSLU KEFAL

1,5 kg kefal
1 - 2 kereviz
2 çay kaşığı karabiber
1/2 limon
1 baş soğan (küçük)
2-3 parça havuç
1 tane defne yaprağı
tuz
Holandez sosu

Kefal temizlendikten sonra birer kişilik parçalara bölünür ve yayvan bir tencereye konur. Üzerine örtecek kadar su ilave edilir. Kereviz, havuç ve soğan ayıklayıp yıkandıktan sonra küçük küçük parçalar halinde aynı tencereye konur. Yarım limon sıkılır, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı da konur.
Daha sonra buhar patatesi de hazırlanır ve yemeğe oturulmadan bir saat kadar önce tencerenin kapağı örtülmeden orta ısıda yarım saat kadar haşlanır.
Tencereden çıkarılan balık, oval biçim verilerek servis tabağının içine yerleştirilen temiz, beyaz bir peçetenin üzerine konularak suyunu alması sağlanır. Çevresine buhar patatesi ilâve edilen ve maydanoz dallariyle süslenen balık servis yapılır. Salça ayrı olarak sofraya verilir.

© lezzetler.com tarif no:47406 • adı:HOLLANDEZ SOSLU KEFAL • gönderen:kimzan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:04