



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BALIK SOSU

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1/2 çorba kaşığı un
1+1/4 su bardağı balık suyu
1/2 su bardağı ketçap
2 yumurtanın sarısı
60 gr (1/4 su bardağı) krema

Küçük bir tencerede orta ateşte, bir çorba kaşığı yağı eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu karıştırarak pürütsüz bir bulamaç elde ediniz. Yavaş yavaş balık suyunu sürekli karıştırarak ekleyiniz. Tencereyi tekrar ateşe koyup sürekli karıştırarak 2-3 dakika, kalın ve pürütsüz bir bulamaç elde edene kadar pişiriniz.

Ketabı katınız. Ateşi yükseltip, sosu devamlı karıştırarak kaynatınız. Ateşi hafifçe kısıp, sosu 8-10 dakika, sos 1/3'ünü çekene kadar kaynatmaya devam ediniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Küçük bir kasede yumurta sarılarıyla kremanın yarısını bir yumurta teli ya da elektrikli ırpıcı ile çırpınız.

Karışımdan iki çorba kaşığı katıp karıştırarak sosun içine boşaltınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, 2-3 dakika, sos hafifçe koyulaşana kadar pişiriniz. (Sosu kaynatmamaya dikkat ediniz, yoksa yumurtalar kesilir.)

Önce kalan (2 çorba kaşığı) yağı azar azar, sonra da kalan kremayı ekleyiniz. Sosu 3 dakika daha pişirip, tencereyi ateşten alınız. Sosu ısıtılmış bir sos kabına boşaltıp, servis ediniz.

Not: Sade balık yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz.