LEVREK DİLİMİ

1) 3 kiloluk bir levreğin kafasını ve kuyruğunu kesip, soğuk suyun içine ıslayınız. Levreği derişiz olarak fileto çıkarınız, yıkayıp kurulayınız.
2) Temiz bir tepsinin dibini hafif rafine yağı ile yağlayınız ve balıkları 2'şer parmak eninde 125 gramlık dilimleyiniz. Sırayla yarımşar santim aralık bırakarak balıkları tepsiye diziniz.
3) Haşlama Suyu'nu hazırlayıp, kaynar olarak balıkların üzerini kapatıncaya kadar ilâve ediniz.
4) Hafif rafine yağı ile yağlanmış bir yağlı kâğıdı balıkların üzerine kapatıp, kaynatmadan kaynar vaziyette 10 dakika balıkları haşlayınız, ateşten alınız ve aynı suyun içinde soğutunuz.
5) Bir paletle suların süzülmesi için tel ızgaraların üzerine sırayla çıkarınız.
6) Balık kafasını üzerini kapatıncaya kadar soğuk su koyup tuz ve bol sirke ilâve ederek ateşe koyunuz.
7) Su elinizi yakar dereceye gelince ateşi kapatıp kuyruğu da ilâve ederek 30 dakika aynı suyun içinde bekletiniz ve soğuk su akıtarak soğutunuz ve kesilmiş kısmın üzerine oturtarak bir tel ızgaraya kuyrukla beraber çıkarınız.
8) Suyu tamamen süzülünce büyük bir balık tepsisine veya büyük bir tepsiye balığın kafasını tepsinin bir ucuna, kuyruğunu öbür ucuna yerleştiriniz ve balık filetolarını da yumurta şeklinde sırayla iki tarafına diziniz.
9) Balıkların üzerini sade olarak süsleme malzemeleriyle süsleyip etrafına istediğiniz garnitürlerden diziniz.
10) Limon ve Kokteyl Sosu ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84715 • adı:LEVREK DİLİMİ • gönderen:im • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:44