



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREK FİLETOSU ŞERBURG (FRANSA)

FİLET DE BAR CHERBOURG

4 kişi için MALZEME :

4 adet levrek filetosu (100 gr. tanesi)

1 çay kaşığı çok ince kıyılmış soğan

1/2 tatlı kaşığı margarin

Tuz, bir çimdik karabiber

1 çay fincanı balık suyu, yoksa konsome, yoksa su

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı un

1 yumurtanın sarısı

4 çorba kaşığı krema

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereyi yağlayıp soğanı serpip levrekleri tuz, biber ve balık suyunu ilâve edip kapağını kapatınız

Gayet ağır ateşte altı sekiz dakika pişirip ateşten alınız

Bir kevgir veya bir paletle balıkları bir güvece veya graten tabağına, çıkarınız

Tereyağını un ile karıştırıp balığın suyuna ilâve ediniz, karıştırarak orta ateşte üç dört dakika kaynatıp ateşten alınız

Krema ile yumurta sarısını karıştırarak sosa ilâve ediniz

Balıkların üzerine döküp salamandrada yoksa ortadan hızlı fırında üç beş dakika üzerini kızartıp servis ediniz.