LEVREK GRATEN

1250 gr levrek
20 gr tereyağı (1 çorba kaşığı)
3 bardak su
1 havuç
1 soğan
1 maydanoz kökü
1/2 kereviz kökü
4 defne yaprağı tuz (1 tatlı kaşığı)
Salçası:
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı su
20 gr ayrıca tereyağı (1 çorba kaşığı)
12 gr un (1/4 kahve fincanı)
1 bardak balık kemiklerinin piştiği su
1 yumurtanın sarısı

1250 - 1300 gr ağırlığında bir levreğin her iki yanındaki etleri uzunlamasına çıkarılır. Derisi zedelenmeden yüzülür ve etler birer küçük parmak boyunda ve iki parmak eninde doğranır. Uzun etler muska katlar gibi bir defa katlanır ve üçgen şekli verilir, içi tereyağla yağlanmış bir tepsiye sıralanıp, bir tarafa bırakılır. Ayrıca bir kaba yukarıdaki ölçülere göre su, havuç, soğan, kereviz kökü, maydanoz kökü, defne yaprağı ve tuz ile balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemikleri katılır.
Kapak kapatılmadan 30 dakika haşlanır ve suyu bir kaba süzülerek boşaltılır. Tepsideki üçgen balıklara, süzülen balık suyunun üçte biri ilâve edilir. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülerek 25 dakika pişirilir.
Sonra levrekler tepsiden bir tabağa alınarak bir tarafa bırakılır ve tepside balık pişirilen su da balık suyuna katılır. Bu iş bittikten sonra küçük bir kaba ölçülere göre yumurta sarısı ile az su konduktan sonra hafif ateşte yumurtayı durmadan hızlıca vurmak suretiyle 5 dakika pişirmelidir.
Tereyağlarını küçük parçalar halinde buna katarak iyice karıştırmalı, 1 kaşık tereyağını bir tarafa ayırmalıdır. Başka bir kaba, kalan tereyağı ile un koyarak 2 dakika kavurmalıdır. Buna önce bir bardak balık suyunu katarak, salçada hafif bir koyuluk oluncaya kadar karıştırarak pişirmeli daha önce hazırlanan tereyağlı yumurta azar azar ilâve edilerek karıştırmalı ve salça ateşten indirilmelidir. Bu salçayı pişirilmiş ve servis tabağına konmuş olan levreklerin üzerine döktükten sonra tabağı ısısı üstten verilen kızgınca fırına sürerek salça hafif pembe oluncaya kadar 10 -12 dakika kızartarak indirmeli ve bu tabakla servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:59486 • adı:LEVREK GRATEN • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.04.2024 - 18:28