LEVREK OGRETEN

1,5 kg levrek
2,5 kaşık tereyağı
1 bardak mantar
1 baş soğan
2 kaşık un
1 bardak kaşar peyniri rendesi
3-4 fiske hindistancevizi
5 adet sarı patates
4 adet yumurta
tuz
karabiber

Bir tepsi, çay kaşığı dolusu tereyağı ile yağlandıktan sonra iyice temizlenmiş ve birer kişilik filetolara ayrılmış balıklar yanyana içine dizilir. Tuz, karabiber ve iki kaşık su konur, yarım limon sıkılır. Balıkları tamamiyle kaplayacak bir kâğıt yağlanarak üzeri örtülür.
Bir yandan da balığın' kemikleri ile başı bir kaç parçaya bölünür. Beş - altı bardak su konularak ateşe oturtulur. Ayrıca, soğan, havuç ve kereviz ayıklanıp yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde balık kemiğinin bulunduğu tencereye atılır. Defne yaprağı, tane karabiber de eklenerek bir süre kaynatılır, bir kaba süzülür.
Balık kemikleri kaynatıldığı sırada, patatesler soyulduktan sonra enli dilimler halinde kesilir, soğuk suyla ateşe konur, erimemesine dikkat edilerek pişirilir. Sonra, soğumadan, pütürlü olmamasına da dikkat edilerek, presten ya da elekten geçirilmiş, karabiber tuz ve rendelenmiş hindistancevizi atılır. 3 - 4 yumurta kırılıp karıştırılır, krem haline getirilir. Bir tarafta da dişli bir huni krema torbasına geçirilir, hazırlanan patates torbaya konur, kayık biçimli bir servis tabağının iç kenar çevresine kordon biçiminde sıkılır.
Ayrıca, filetolar fırında 15 dakika pişirilir. Mantar da bir taraftan sote yapılır.
Bir başka tencerede de bir kaşık tereyağı ile iki kaşık un hafifçe kavrulur. Üç bardak kadar balık suyu birdenbire bu tencereye boşaltılır. Rendelenmiş hindistancevizi ile biraz tuz ilâve edilir. Karıştırılır. Ezilmiş yoğurt koyuluğu derecesine kadar bir iki taşım kaynatılır. Daha sonra salçanın üçte bir kadar kısmı patates sıkılan tabağa dökülür. Balıklar da bu salçanın üzerine yerleştirilir, mantar da serpiştirilir. Balığın piştiği tepsideki su da bunun üzerine dökülür. Salçanın geri kalanı ile balığın üzeri tamamiyle kapatılır, üzerine de kaşar peyniri rendesi serpilir.
Balık sofraya alınmadan yarım saat kadar önce üzeri fırında kızartılır, sıcak olması da sağlanır.

© lezzetler.com tarif no:47419 • adı:LEVREK OGRETEN • gönderen:kimzan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:08