LEVREKLİ MAKARNA

Hamur için sıvıyağ dışındaki tüm malzemeyi mikserle çırpın. Yağdan birkaç çay kaşığı kadarını krep tavasında ısıtın. Küçük bir kepçe yardımıyla hamurdan tavanın içine döküp her iki tarafını kızartın. Bu işleme hamur bitene dek devam edin ve hamurların arasına kağıt havlu örterek (hamurun yumuşak kalması için) üst üste yayın. Peynirleri rendeleyip sos tenceresine aktarın. Krema, tuz ve taze çekilmiş karabiberi ekleyip birkaç taşım kaynatın. Fileto balığın yarısını bu sosun içinde 10 dakika kadar pişirin. Kalan balık etini unlayıp kızgın yağda kızartın. Fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine aktarın. Soğanın kabuğunu soyup ay şeklinde doğrayın. Teremyağı eritip soğanı kavurun. Kiraz domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin. En son tuz, çekilmiş ceviz içi ve kırmızı toz biberi ekleyerek tatlandırın. Ocaktan alın. Hazırlamış olduğunuz balıklı ve peynirli sosu iki ayrı krebin içine paylaştırın, muska şeklinde sararak servis tabağına kelebek kanatları olacak şekilde yerleştirin. Kızartmış olduğunuz fileto balığı da kelebek kuyruğu gibi kreplerin ortasına yerleştirin. Soğanlı karışımı üzerine yayın. Servis yapın.

Gorgonzala peyniri: Adını Milano yakınlarındaki Gorgonzola kasabasından alan bu peynir, yeşil-mavi renkte küflü bir yapıya sahiptir.

© lezzetler.com tarif no:50849 • adı:Levrekli Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:46