LİMON VE MANTAR SOSLU LEVREK

8 levrek filetosu
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
700 gr (3 1 2 su bardağı) süt
4 çorba kaşığı limon suyu
250 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
1 limon (dörde bölünmüş)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.
Balığı kağıt peçeteyle kurulayıp, büyük, yayvan, ateşe dayanıklı bir cam kaba koyunuz.
Yağı, küçük bir tencerede hafif ateşte eritip, tahta bir kaşıkla un, tuz ve biberi katarak 1 dakika kavurunuz. Sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyip, kaynatınız. Baharat torbası, limon suyu ve mantarları katıp, iyice karıştırarak 5 dakika pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız. Ateşe dayanıklı cam kaptaki balığın üstünü tenceredeki sosla örtüp, cam kabın üstünü kapayarak fırında 30 dakika pişiriniz. Kabı fırından alıp, balığınızı limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62540 • adı:Limon ve Mantar Soslu Levrek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:50