



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORRAINE USULÜ MEZGİT

4 mezit balığı
50 gram tereyağı
2 yumurta
200 gram çiğ krema
10 baş arpacık soğanı
1 limonun suyu,
1 demet maydanoz
1 defne yaprağı,
Kekik
Karabiber
Tuz.

Mezit balıklarının filetoalarını çıkarın. Bunları iyice yıkadıktan sonra süzgece koyup süzerek kurutun. Maydanozu temizledikten sonra ince ince kıyın. Ateşe dayanan bir cam kaba ince kıyılmış arpacık soğanlarıyla maydanozların yarısını ve 1 tutam kekikle 1 tutam karabiber ve defne yaprağıyla yeteri kadar tuzu koyun. Üzerlerine balık filetoalarını sıralayın. biraz su döktükten sonra hafif hafif bir ateşte pişirin. Balıklar pişince cam kaptan dikkatle çıkarılıp ateşe dayanıklı bir servis tabağına yerleştirin ve bunu sıcak bir yerde tutun.

Cam kaptaki salçayı bir süzgeçten geçirin. Sonra bunu bir kuşaneye boşaltın. Ateşe koyup yarı yarıya azalınca kadar kaynatın. Sonra çiğ kremayı karıştırarak katın ve hafif ateşte onbeş dakika kadar kaynatın. Beri yanda iki yumurta sarısını iyice çırpın ve kuşaneyi ateşten indirince çabuk çabuk karıştırarak köpürmüş yumurta sarısını kuşanedeki salçaya yavaş yavaş katın. Tereyağını katın ve karıştırarak eritin. Yağ eriyince salçayı mezit filetoalarının üzerine dökün. Üzerlerine kalan maydanozları da serptikten sonra servis tabağını kızgın bir fırına koyarak 5-6 dakika bırakın. Sonra fırından çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.