



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERSİN BALIĞI ROSTOSU

3 kilo mersin balığı
150 gr. soğan
150 gr. tereyağ
250 gr. domates
1 limon
Tuz
100 gr. havuç
3 defne yaprağı
25 gr. kereviz
1 Kahve kaşığı tane karabiber
25 gr. un
2 diş sarımsak
1,5 dl. Krem Şanti
100 gr. tereyağı
Maydanoz
Biraz Kekik

Balıkları temizleyiniz, yıkayınız, tuzlayınız.
Temizlenmiş havuçları verev, soğanları halka, kerevizleri de yuvarlak biçimde doğrayınız ve bir tencere yerleştiriniz.
Kekik, Maydanoz dalları, tane karabiber, defne yaprağı, kabuğu soyulmuş iki diş sarımsak ilâve ediniz.
250 gr. domates, 1 limon suyu ve biber ilave ediniz.
Üzerini bir yağ kâğıdı ile örtünüz.
Su ilâve etmeden fırında pişiriniz.
1,5 saat pembe bir renk oluncayadek pişiriniz ve tencereden çıkarınız.
Tencerede kalan sebzeleri tekrar ateş üzerine koyunuz.
Kavrularak kestane rengine gelince 25 gram un ilâve ediniz.
3-4 dakika unla kavurduktan sonra 2 bardak su, 1,5 dl krem şanti ilâve ediniz.
Kaynatınız un çorbası koyuluğu kıvamına gelince diğer bir kaba süzünüz.
Pişirdiğiniz balığı et tahtası üzerinde birer santim kalınlığın da enine dilimlere kesiniz.
Servis tabağına biçimli diziniz.
Garnitür olarak patates ve kornişon koyunuz.
Salçasını üzerine, dökünüz, kıyılmış maydanoz serpiniz sıcak olarak servisini yapınız.