MİLFÖYDE LEVREK

4 adet levrek
1 çorba kaşığı fesleğen sosu
2 paket milföy hamuru
1 kase domates kurusu
1 çay kaşığı yuz ve karabiber
3 çorba kaşığı mayonez
1 kase kornişon turşusu
2 çorba kaşığı kapari
1 tutam dereotu
2 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta sarısı

İlk önce levrekleri güzelce temizleyip ve fileto şeklinde hazırlıyoruz. Sonra domates kurusunu ufak ufak küp biçiminde doğrayın, hazırladığımız levreklerin üstüne karabiber ile tuzu serpelim. Levrek dilimlerinin üstüne fesleğen sosu sürüp, sosun da üzerine az önce doğradığımız kuru domatesleri pay edelim. Sossuz olan diğer balık dilimlerini de bunların üstlerine kapatıyoruz. Böylece içi doldurulmuş olarak dört tane balık hazırlamış oluyoruz. Başka bir yerde dört milföy hamurunu oklava yardımıyla açalım ve üzerine az önce hazırladığımız balıkları yerleştirelim. Balıkların üstüne yağı paylaştırın. Sonra bu milföy hamurlarının kenarlarının yapışması için üstüne yumurta akı sürüyoruz. Daha sonra kalan milföyleri de bu balıkların üstüne kapatalım. Sonra da kenarları bükerek kapatalım. Önceden yağladığımız fırın tepsisine milföy hamuruna sarılmış balıkları dizelim. Bu arada balıkların alt kısmını kuyruk gibi iki parçaya ayırıyoruz. Sonra balığın başından başlayarak mutfak makası ile çentikler atarak pullarını oluşturuyoruz. Gözünü yapmak içinse bıçakla delik açıyoruz ve zeytini batırıyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz. Sonra daha önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Sosunu hazırlamak içinse, kapari ile kornişon turşusunu ve dereotunu ince ince doğruyoruz. Sonra da satır yardımıyla güzelce kıyalım ve bir kaseye dökelim. Üstlerine mayonezi dökerek karıştırıyoruz. Son olarak pişen balığın yanında servis edebiliriz.

© lezzetler.com tarif no:114516 • adı:Milföyde Levrek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:06