



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ DİL BALIĞI

3 adet iri dil balığı
100 gr. tereyağı
80 gr. krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam zencefil
1 tutam toz biber
1 çorba kaşığı elma sirkesi
4 yumurtanın sarısı
1 adet soğan
1 tutam çekilmemiş karabiber
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Garnitür için
haşlanmış brokoli
haşlanmış patates
haşlanmış havuç
maydanoz

Dil balıklarını ayıklayıp fileto çıkartın, saç örgüsü gibi örün, uçlarını kürdanla tuturun, suda haşlayın, tuz, defne yaprağı beyaz biberi de içine atın. Sos için çukur bir kabın içinde yumurta sarıları sos malzemeleri, üzerine de tereyağını ekleyip mayonez kıvamında pişirin, kremayı da ilave edin, tuz, beyaz biber zencefili de ilave edin. Haşlanmış dil balığını tebağa koyu, yanına haşlanmış brokoli, patates, havuç ve kıyılmış maydanoz koyup, üzerine de hazırlanan sosu dökerek servis yapın.