



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSETRİNA POD SYROM (RUSYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1,5 kg. mersin balığı
1 havuç
1 defne yaprağı
4 haşlanmış katı yumurtanın sarısı
1 su bardağı ekşi krem
35 gr. tereyağı
1/2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 limonun suyu
1/2 demet maydanoz
karabiber
bir tutam tuz

Havucu soyun ve iri iri doğrayın. Maydanozların yapraklarını saplarından ayırın. Sapları bir kenara koyup, yaprakları ince ince kıyın.

Mersin balığını dilimlemeden bir tencereye havuç, maydanoz sapları, defne yaprağı ve bir tutam tuz ile koyun. Hemen üzerine çıkacak kadar su doldurun ve kaynamaya başlayınca ateşi iyice kısıp 15 dakika pişmeye bırakın.

Balık pişip soğuyunca, sudan çıkarın, kalın dilimlere ayırıp çok az tuz ve karabiber serperek üstünü örtün ve dinlenmesi için 2 saat buzdolabına bırakın. Haşlanmış katı yumurta sarılarını bir çatalla iyice ezip içine ekşi kremle tereyağını ekleyin. Eğer ekşi krem yoksa normal kreme 1 çorba kaşığı limon suyu ekleyerek elde edebilirsiniz. Ama limon yerine yoğurt eklemeyin.

1 saat sonra içinde servis yapabileceğiniz biraz derin bir fırın kabının dibine buzdolabından çıkardığınız balıkları dizin. Üzerine tereyağı ve krem karışımını, kremin üzerine de ufalanmış bayat ekmek içini serpeleyerek dökün. Sıvıyağı ve yarım limonun suyunu üzerine gezdirin. En üste, ufalanmış beyaz peyniri koyarak, bir kaşıkla tüm balığın üstünü kaplayacak şekilde yayın. Daha sonra önceden 180 derecede kızdırdığınız fırında 20 dakika pişirin. Pişmeyi takip edin; eğer peynirler hemen kızarıyorsa fırının derecesini düşürün ki balığınız kurumasın. Fırından çıkarınca üzerini kıyılmış maydanozla süsleyin ve sıcak sıcak yanında Tavada Patates ile servis yapın.