



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEFAL FLETO

2 adet kefal fletö
20 gr. tereyağı
1 adet portakal
1 demet taze soğan
125 gr. mantar
200 gr. krema
1 adet yumurta sarısı
yarım limon suyu
tuz
karabiber

Kefal fletoları yıkayıp kurulayın. Soğanları ayıklayıp halka doğrayın. Portakal kabuğunu şerit şeklinde kesip suyunu sıkın. Mantaların irilerini ikiye kesin. Limonlu suda bekletin. Tencereye yağı alın. Eriyince portakal şeritlerini, üzerine balık fletolarını, soğan, mantar, tuz ve karabiberi ekleyip 6-7 dakika pişirin. Krema ve yumurta sarısını çırpın, azar azar tencereye ilave edin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın.