SAFRANLI DİL BALIĞI

2 adet Fileto Dil Balığı
2 adet uzun ince ıspanak yaprağı
5 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı kurutulmuş safran
1/2 su bardağı Süt Kreması
1/2 su bardağı Elma Sirkesi
1 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber

2 adet adet dil balığı filetosunu tezgaha serip, üzerine 1 dakika kadar haşlanmış 2 büyük ıspanak yapraklarını diziyoruz. Sonra 2 filetoyu da ayrı ayrı rulo yapıyoruz. Buharda pişirme aparatının üzerine yerleştiriyoruz. 5 adet arpacık soğanı ince halka doğrayıp 1 yemek kaşığı yağda sararıncaya kadar çeviriyoruz. Safranı ve 1/2 bardak elma sirkesini, 1/2 bardak kremayı ekleyip biraz da karabiber ilave ediyoruz. Buhar aparatını yerine yerleştirip tencerenin kapağını kapatıyoruz pişmeye bırakıyoruz. Balıklar piştikten sonra servis tabağına alıyoruz sosumuzu 1-2 dakika daha pişiriyoruz. Krema bütünleşip sos haline geldiğinde balıklarımızın üzerine ve tabağımıza sosumuzu ilave ediyoruz. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:117325 • adı:Safranlı Dil Balığı • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:20