SOMONLU DİLBALIĞI FİLETOSU

1 kg dilbalığı filetosu
250 gr somon filetosu
1 bağ pazı
1 havuç
1 kabak
1 patates
3 limon suyu
Tuz
Karabiber
Fesleğenli sos için:
1 demet taze fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yeşil soğan
2 diş sarımsak
1 dal maydanoz
1 kahve fincanı su
Tuz
Karabiber

1 Dilbalığı filetolarının yarısını yağlı kağıdın üzerine dizin. Pazı yapraklarını kaynar suya atıp 1 dakika beklettikten sonra çıkarın. Damarlarını temizleyip dil balığı filetolarının üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diğer filotoları pazılı karışımın üzerine kapattıktan sonra yağlı kağıtla birlikte rulo haline getirin.
Alüminyum folyaya sıkıca sarıp 15 dakika buharda veya suda haşlayın.
Fesleğenli sosu hazırlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin. Suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
Fesleğen sosunu servis tabağına alın. Pişmiş balığı folyo ve yağlı kağıttan çıkarıp keskin bir bıçakla verevine dilimleyin. Sosun üzerine yerleştirin.
Kabak, havuç ve patatesleri şekilli keserek haşlayın. Balık rulolarının etrafına dekoratif şekilde yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "martı" tarafından gönderildi. 25.09.2015

© lezzetler.com tarif no:76023 • adı:Somonlu Dilbalığı Filetosu • gönderen:mukaddes • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:39