SOSLU DİL BALIĞI FİLETOSU

1 tatlı kaşığı yağ
16 adet dil balığı filetosu
1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
1 kahve fincanı Balık Suyu
1 su bardağı Beyaz Sos
1 çay kaşığı anason
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sirke
1 çorba kaşığı Sos Hollandez
1 çorba kaşığı vurulmuş krema

1) 16 parça dil filetosunun üst kısmını alta getirerek iki ucunu birbirinin üstüne katlayınız. Küçük, dibi düz bir tencereye yağı koyup, kızdırıp, balıkları ve soğanı ilâve ediniz. 1 dakika altüst edip anasonu, tuzu ve balık suyunu ilâve edip, kapağını kapatarak ağır ateşte 8 dakika pişirip bir paletle temiz olarak balıkları bir güvece çıkarınız.
2) Suyunu dibinde az kalıncaya kadar çektiriniz. Sonra, beyaz sosu ilâve edip iyice karıştırıp 1 dakika kaynatınız ve hemen ince bir süzgeçten bir kaba süzdürünüz.
3) Karıştırarak içerisine Hollandez'i ve vurulmuş kremayı ilâve ediniz, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81321 • adı:Soslu Dil Balığı Filetosu • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:49