SOSLU DİL BALIĞI (FRANSA)

https://www.lezzetsirri.com

8 adet dil balığı filetosu
5 çorba kaşığı su
1 küçük baş kıyılmış soğan
25 gr. tereyağı
180 gr. küçük boy mantar
3 tatlı kaşığı limon suyu
2 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı krem
toz kırmızı biber
karabiber
tuz

Dil balığı filetolarını tuzlayıp karabiberleyin. Geniş bir tavaya, suyu ve kıyılmış soğanı koyun. Kaynayınca içine balık filetolarını yerleştirerek kapağını kapatın. Hafif ateşte 8-10 dakika kadar yavaş yavaş kaynatarak pişirin. Tencerede tereyağını eritin. İçine mantarları ve 2 tatlı kaşığı limon suyunu ilave edin. Tuz, kırmızı biber ve karabiber atarak tencerenin kapağını kapatın ve 2 dakika kadar, sık sık tencereyi sallayarak pişirin. Bir kevgirle balıkları sıcak bir servis tabağına alın. Balıkların üzerine mantarları koyun. Balığın suyunu mantarların suyuna karıştırın ve zaman zaman karıştırarak hafif ateşte 2-3 dakika kaynatın. 2 yumurta sarısını kremle çırpın. Kaynayan balık suyundan içine bir parça ekleyerek karıştırın. Daha sonra elde etiğiniz karışımı balık ve mantar suyuna yavaş yavaş, karıştırarak ilave edin. Tencereyi tekrar ateşe koyarak, karışıra karıştıra, sos koyulaşıncaya kadar kaynatmadan hafif ateşte pişirin. Kalan 1 tatlı kaşığı limon suyunu sosun üzerine ilave edin ve batığın üzerine bu sosu dökerek, hemen sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39326 • adı:Soslu Dil Balığı (Fransa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:52