SOSLU LEVREK FİLETOSU

1 kiloluk bir levrek
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ
1 çorba kaşığı un
2 limon
1 baş soğan
1 diş sarımsak
3 baş karanfil
1 dal adaçayı
2 defne yaprağı
1 körpe havuç
1 sap kereviz
1/2 demet maydanoz
2 - 3 dövülmemiş karabiber
Tuz
Karabiber

Levrek balığının içini ve dışını temizledikten, yüzgeçlerini kestikten sonra filetolarını çıkarmalı. Bol akarsuda yıkadıktan sonra fileto parçalarını derince bir kaba koymalı. Tuzlayıp biberlemeli. Dörde bölünmüş sarımsakla karanfilleri kaba atıp limonun suyunu sıkıp gezdirerek balıkların üstüne dökmeli. Adaçayıyla defne yaprağını da koyduktan sonra levrek filetolarını bu salamurada vakit vakit çevirerek en azından iki saat dinlendirmeli.
Beri yanda havucun üstünü kazıdıktan, kerevizin yapraklarını temizleyip yıkadıktan sonra havuçla soğanı rendelemeli. kereviz yaprağını da ince ince kıyıp bunların tümünü bir kuşaneye koymalı. Suyu sıkılmış limonu da üç bardak soğuk suyla birlikte kaba koyduktan sonra iyice yıkanmış maydanozu, dövülmemiş karabiberleri defne yaprağıyle birlikte katmalı ve kabı ateşe oturtmalı.
Ateşin ısısını yavaş yavaş açarak suyu kaynatmalı. Su kaynayınca bunu yirmi dakika ateşte tutup indirmeli ve soğumaya bırakmalı.
Kuşanedeki su iyice ılıyınca levrek filetosu parçalarını da koyduktan sonra tencereyi gene ateşe oturtmalı. Ateşin ısısını yavaş yavaş artırmalı ve kaptaki su kaynamaya başlayınca 12-15 dakika beklemeli sonra kabı ateşten indirmeli. Kevgirle süzerek fileto parçalarını kuşaneden alıp servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tabağın çevresini de istenirse haşlanmış patatesle veya limon dilimleriyle süslemeli. Kuşanede kalan suyu İnce delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra bunun yarısını temiz bir tencereye koymalı ve ısıtmalı. Kalan sadeyağla unu iyice karıştırarak bir macun durumuna getirmeli. Sonra bu macunu ısınmış olan balık suyunun içine atmalı. Karıştırarak unlu yağı balık suyunda eritmeli. Tenceredeki karışım iki - üç dakika kadar kaynadıktan sonra bunu salça kâsesine almalı ve levrek filetolarıyle birlikte servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13467 • adı:Soslu Levrek Filetosu • gönderen:rıza • indirme tarihi:18.04.2024 - 18:08