# SOSLU TURNA BALIĞI

1,5 kg'lık 1 turna balığı (temizlenmiş, gözleri çıkarılmış, başı ve kuyruğu bırakılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 soğan (ince doğranıp, halkalanmış)
2 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
1 pırasa (temizlenip, dilimlenmiş)
1 su bardağı elma sirkesi
6 tane-karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
2 çorba kaşığı krema
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Balığı soğuk suda iyice yıkayıp, kağıt peçeteyle kuruladıktan sonra bir kenara bırakınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan, havuç ve pırasayı tencereye koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Sirkeyi boşaltıp tane-biber, tuz ve baharat torbasını ekleyerek, tencereyi ateşten alınız. Balığı tencereye yerleştiriniz. Tencereyi alüminyum kağıtla örterek, fırının orta katına sürüp 30-40 dakika, çatalla bakıldığında balık pul pul ayrılıncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi fırından alıp, iki büyük kaşıkla balığı ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Sosu hazırlarken balığın sıcak kalmasını sağlayınız.
Tenceredeki pişme suyunu orta boy bir tencereye aktarınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup unlu tereyağı azar azar ve sürekli karıştırarak ekledikten sonra, sos pürtüksüz ve koyuca bir kıvama gelinceye kadar 2-3 dakika pişiriniz. Kremayı katıp karıştırınız.
Tencereyi ateşten alıp, sosu balığın üstüne dökerek, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Alman mutfağından alınan soslu turna balığı, yanında taze fasulye ve kremalı patatesle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:70210 • adı:Soslu Turna Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.04.2024 - 21:39