SU PERİSİ ALABALIK

Baharatlı yağ:
2 çorba kaşığı kıyılmış taze maydanoz
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 çorba kaşığı kıyılmış roka
8 ançüez filetosu
2 çorba kaşığı kapari
4 küçük salatalık turşusu
4 katı haşlanmış yumurtanın sarısı
120 gr (1/2 su bardağı) tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Alabalık 4 dilim alabalık (kalın kesilmiş)
100 gr (3/8 su bardağı) eritilmiş tereyağı
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 limon (dilimlenmiş)
Maydanoz yaprakları

Baharatlı yağı hazırlamak için orta boy bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurup kaynatınız. Maydanoz, roka ve dereotunu da tencereye koyarak 1 dakika kadar kaynatınız. Tencerenin suyunu süzüp, yeşillikleri kurutunuz. Sonra, kurumuş yeşillikleri, ançüez filetolarını, salatalık turşularını ve yumurta sarılarını iri bir havana koyarak 5 dakika kadar iyice dövünüz. Küçük bir kâsede, tereyağını yumuşayıncaya kadar çırparak tahta kaşıkla krema haline getiriniz. Havandaki dövülmüş karışımı ekleyerek, bir kâse üstüne yerleştirilmiş kevgirden tahta kaşıkla geçiriniz. Kaşığın arkası ile bastırarak tamamen süzülmesini sağlayınız. Devamlı karıştırarak zeytinyağını ekleyiniz.
Limon suyunu da katıp tadına bakarak, gerekirse bir miktar daha tuz-biber ekleyiniz.
Yağ hariç bütün malzemeyi miksere koyup, tamamen pürtüksüz bir hale gelene kadar karıştırınız. Karışımı bir kâseye aktararak tereyağını da karıştırınız, gerekiyorsa tuz ve karabiber ekleyiniz. Baharatlı yağı, kaşıkla sos kâsesine aktararak bir kenara bırakınız.
Fırın ızgarasını yüksek sıcaklıkta ısıtınız. Alabalık dilimlerini temiz bir havlu yada peçete ile kurulayarak ızgaranın üstüne diziniz. Bir fırça yardımıyla alabalıkların her iki yanını eritilmiş yağ ile yağlayınız. Balığın iki tarafmı 3'er dakika kızartınız. Kalan yağla balıkları tekrar yağlayarak, tuzlayıp biberledikten sonra, balıkların önce bir tarafını 3 dakika daha sonra da öteki tarafını 5 dakika daha kızartınız (alabalıklar kuru bir görünüş almaya başlarlarsa ızgarayı orta sıcaklığa getiriniz).
Alabalık dilimlerini önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyiniz. Baharatlı yağ ile hemen servis ediniz.

Not: Su perisi alabalık, haşlanmış taze patates ve bezelye ile akşam davetlerinin baş yemeği olarak ikram edilebilir. Baharatlı yağ daha önceden hazırlanıp, buzdolabında saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:59240 • adı:Su Perisi Alabalık • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:15