SULTAN MURAT USULÜ LEVREK FİLETOSU

Necip Usta

4 adet iri patates
2 kahve fincanı rafine yağı
2 adet haşlanmış enginar göbeği
2 limonun suyu
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
6 çorba kaşığı mantar
1 bağ kıyılmış maydanoz
8 adet levrek fileto (75'er gr.)

1) Patatesleri soyup, yuvarlak patates çıkarma kaşığı ile hepsini fındık gibi çıkarınız. Bir kere kaynar suda kaynatıp süzdürünüz. Sonra bir tencereye koyup üzerine az tuz ve rafine yağı koyarak fırına sürünüz ve 15 dakika pişiriniz.
2) Enginarları ortadan yarıp küçük üçgen şeklinde doğrayınız.
3) Balıkları tuzlayıp limon suyunun yarısını üzerlerine serperek alt ve üstünü unlayınız.
4) Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız ve balıkları ilâve edip 4'er dakika alt ve üstünü kızartıp servis yapacağınız tevzi tabağına diziniz.
5) Bir tavaya tereyağını koyup kızartınız. Üzerine patatesleri, enginar ve mantarı ilâve edip 3-4 dakika sote yapınız ve maydanozu ilâve ediniz.
6) Balıkların üzerine limon suyunu döküp, sonra tavadaki enginar, patates ve mantarı döküp hemen servis yapınız.

Not: Taze esmer et suyu varsa 2-3 çorba kaşığı ilâve ederseniz daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:80852 • adı:SULTAN MURAT USULÜ LEVREK FİLETOSU • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:13