



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DİL BALIĞI (İSTANBUL)

500 gr dilbalığı fileto
35 gr tereyağı
1 ay bardağı un
1 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım limonun suyu
2 dal dereotu
Tuz

1. Bir orba kaşığı tereyağını tavada kızdırın. Dilbalığı filetoyu önlü arkalı kızartıp başka bir tabağa alın. Kapağı kapalı olarak bekletin.
2. Bir tavada 1.5 kaşık tereyağını kızdırın. Unu ilave edip karıştırarak kavurun. Un hafif esmerleşince süt ve yumurta sarısını ekleyip çırpın. Tuz ve limon suyunu ilave edip ırpımayaya devam edin. Biraz koyulaşınca tavayı ocaktan alın.
3. Balık filetolarını fırın kabına alıp üzerini beşamel sosla kaplayın. Kalan yağı küp küp kesip rendelenmiş kaşarpeyniriyle birlikte üzerine serpin. Kabı fırına verip üzeri hafif kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişirin. Fırından alıp dereotu eşliğinde sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "fahri amca" tarafından gönderildi. 01.09.2020