TEMPURA SOSLU USKUMRU (HAWAİİ)

4 kişilik
4 adet orta boy uskumru
2 yaprak haşlanmış pazı
1 adet küp doğranmış kuru soğan
2 adet doğranmış sarımsak
1 çay kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı risotto
2 çorba kaşığı parmesan peyniri
1 çorba kaşığı krema
2 su bardağı tavuk suyu
2 adet muz
1 çorba kaşığı havyar
Tuz
Karabiber
Tempura sos için:
2 adet yumurtanın beyazı
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Balzamik sos için:
1 tatlı kaşığı balzamik sirkesi
1 tatlı kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı mayonez

Uskumru balıklarının orta kemiği ve kılçıklarını temizleyip açın. Tuz ve karabiber serpin. Açılan balıkların içine haşlanmış pazıları dizerek silindir halinde sarın. Tempura sos malzemelerini derin bir kapta karıştırın. Balık rulolarını, hazırladığınız tempura sosa batırıp çıkararak kızgın yağda pişirin. Küp doğranmış kuru soğan ve sarımsağı tereyağında pişirin. Risottoları atıp tuz, karabiber ekleyin ve beraber pişirin. Daha sonra krema ve parmesan peynirini tavuk suyuyla beraber kısık ateşte pişirin. Balzamik sirkesi, soya sosu ve mayonezi mikserde çekip sos haline getirin. Bir tabağa, dilimlediğiniz uskumruları, yanında risotto ile alın. Daha sonra doğranmış muzları, tempura sosa aüp kızgın yağda pişirin. Risottoların üzerine dizin. Balzamik sirkesi sosu ve havyar ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36706 • adı:TEMPURA SOSLU USKUMRU (Hawaii) • gönderen:Uğurkan • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:52