TERE ÖZÜNDE KALKAN FLAN

Michael Montignac

1000 GR KALKAN FİLETOSU
1 DEMET TERE
3,5 SU BARDAĞI KREMA
2 YUMURTA
2 YUMURTA AKI
1 GARNİ DEMETİ (MAYDANOZ, KEKİK, DEFNE YAPRAĞI)
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI TUZ. KARABİBER

Balıkları kaynar suda, garni buketi, tuz ve karabiber katarak 20 dakika haşlayıp süzün. Balıkları mikserden geçirin. Bunlara omlet şeklinde çırpılmış yumurtaları, 2,5 su bardağı krema ve bir kepçe süzülmüş haşlama suyu ekleyin. İki yumurta akını sıkı bir kar köpüğü olana dek çırpın ve bu köpüğü kaşık kaşık dikkatlice bu karışıma yedirin.
Dört küçük fırın kâsesini yağlayın ve karışımınızı dökün. Kâseleri içine 2 cm yüksekliğnide sıcak su konmuş fırın kepsisinin içine oturtarak (Ben-Mari) 150 derece ısıtılmış fırnda 20 dakika pişirin. Tereleri yıkayın ve 5 dakika kaynar suda tutun. Sonra bunları iyice süzüp önce mikserden sonra süzgeçten geçirin. Tam servisten önce, tere pürenizi kremalı karışıma katıp ısıtın. Bir bardak kremaya çeyrek bardak su katarak sulandırıp onu da katın. Tuzunu biberini ayarlayın. Flanlarınızı tabaklara tersyüz edin. Etrafına tere özlü sosunuzu dökün. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72554 • adı:TERE ÖZÜNDE KALKAN FLAN • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:20.04.2024 - 15:25