



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞULANMIŞ KABAK VE PIRASALI GÜVEÇTE ALABALIK

<https://www.kotanyi.com>

2 gökkuşağı alabalığı [?] fileto halinde  
tuz  
yeşil limon suyu  
1 yemekkaşığı ince doğranmış frenk soğanı  
farklı Kotányi safran telleri  
4 yemek kaşığı beşamel  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
4 yumurta sarısı  
5 tuz ile katılaşınca kadar çırpılmış yumurta beyazı  
2 dilimlenmiş kabak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı erimiş yağ (şekillendirme için)  
Turşulanmış kabak için:  
500 g ezilmiş muskat ve kabak  
¼ L su  
50g toz şeker  
2 Kotányi karanfil  
2 Kotányi yenibahar tane  
birkaç tane beyaz Kotányi karabiber taneleri  
1 parça taze zencefil  
1/16 L beyaz üzüm sirkesi  
1 Kotányi defne yaprağı  
1 pırasa sapı [?] yıkanmış ve dilimlenmiş

Gökkuşağı alabalığı filetoalarını küçük parçalara ayırdıktan sonra baharatlar, beşamel ve yumurta sarısı ile karıştırın. Kabakları zeytinyağı ve tuz ile soteleyin. Kısa bir süre soğuttuktan sonra karışıma ekleyin ve dikkatlice çırpılmış yumurta akına bunu karıştırınız.

1 kişilik servis için tavayı yağlayın ve yaklaşık ¾[?]ünü alabalık karışımı ile doldurun.

Su dolu bir kap içerisinde 190 °C ye ısıtılmış fırında 25 [?] 30dk pişirin.

Kabak için : baharatlarla birlikte su içerisinde kaynatın [?] ateşten alın [?] pırasaları ekleyin ve soğumasını bekleyin.

Pırasa ve kabak ile istediğiniz şekilde süsleyerek servis ediniz.