



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA USULÜ BALIK

www.miele.com.tr

600 gr. Deniz Som Balığı
1 Limon suyu
125 gr. Crème fraîche
50 gr. Salatalık turşusu
10 gr. Kapari
30 gr. yağlı pastırma
1 yemek kaşığı Hardal
1 çay kaşığı rendelenmiş Parmesan

Filetoları yıkayın, havlu kağıtla kurulayın ve üzerine limon damlatın. Bir filetoyu yağlanmış sufle kalıbına koyun ve üzerine kalan ekşi kremayı veya Crème fraîche ilave edin.

Salatalıkları ve kaparileri çalkalayın. Pastırma ve salatalıkları küçük küplere bölün ve kaparilerle karıştırın.

Balık filetonun üzerine turşuların üçte birini dağıtın. İkinci filetoyu bunun üzerine yatırın. Bunun üzerine hardal sürün ve turşunun diğer üçte birini üstüne yerleştirin.

Sonuncu filetoyu bunun üzerine koyun.

Kalan ekşi kremayı veya Crème fraîche sosunu filetonun üzerine sürün ve kalan yağ, salatalık turşusu ve kaparileri dağıtın. Parmesan serpin ve pişirin.