



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASON BALIK EKMEK

<https://www.acunn.com>

Hamuru için:

Un

Su

Tuz

Ayçiçek yağı

Yumurta

Beyaz tarama için:

Zeytinyağı

Sarımsak

Limon suyu

Tarama

Palamut Tartar:

Palamut

Sumak

İsot

Kırmızı paprika

Kırmızı soğan

Rezene

Kapari

Beyaz tarama

Süslemesi için:

Rezene filizi

Kapari

Botarga

Un ve ayçiçek yağını topak topak olana kadar karıştırıyoruz, içine yumurtayı kırıp sadece hamuru toplaması için su koyuyoruz, tuzunu ekleyip dinlendirmeye alıyoruz.

Tarama, zeytinyağı sarımsak ve limon suyu, mayonez kıvamına gelecek kadar blenderdan çekiliyor.

Palamut tartar için; palamutları derisinden ve kılığından ayırıyoruz, ufak küpler halinde kesiyoruz, kırmızı soğan ve rezeneleri de palamut boyutunda kesiyoruz. Kaparileri kızgın yağda kızartıyoruz.

Bu malzemeleri, isot sumak kırmızı paprika ve tarama ile karıştırıyoruz.

Hazırladığımız hamurların arasına palamut tartar'ı sürüp üzerini rezene filizi, siyah havyar, kızarmış kapari ve rendelenmiş botarga ile süslüyoruz.



© lezzetler.com tarif no:161733 • adı:Anason Balık Ekmek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:25.05.2024 - 17:44