



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ TOST

4 ince ekmek dilimi
50 g küçük boy ançüz filetosu
60 g (4 çorba kaşığı) margarin
1/2 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
bir tutam kırmızıbiber
bir tutam taze çekilmiş karabiber
maydanoz ve limon dilimleri (süsleme için; isteğe bağlı)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Bir kenarda 5 cm uzunluğunda, kartondan baklava biçiminde bir kalıp hazırlayıp, bu kalıbı kullanarak, ince dilimlenmiş ekmekten baklava biçiminde 16 parça kesin. Ekmek parçalarını bir fırın tepsisine dizip, tepsiyi fırına sürerek, her iki yüzleri (gerektiğinde altüst ederek) de altın sarısı bir renk alana kadar (yaklaşık 25 dakika) kızartın. Tepsiyi fırından alıp, kızarmış tostları bir kenarda soğumaya bırakın. Ançüz filetolarından dördünü bir kenara ayırın. Geri kalan filetoları havanda pürüzsüz bir karışım haline gelene kadar döğün. Sonra bu karışıma azar azar taze sıkılmış limon suyunu, kırmızıbiberi ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın.

Kızarmış tostların üstüne ançüzeli karışımı sürüp, üstlerinden bir çatalla geçerek dalgalı bir görünüm verin. Ayırmış olduğunuz 4 ançüz filetosunun her birini ince uzun dört şerit halinde kesip, her şeridi kendi çevresinde bükerek serpantin görünümü verin ve taramalı tostların ortasına köşeden köşeye yerleştirin. Ançüzeli tostları, maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyip (isteğe bağlı) servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023