



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK EKMEĞİ (KIBRIS)

600 gr. balık filetosu
2 yumurta
5 yumurta sarısı
40 gr. tereyağ veya margarin
1/2 lt. süt
200 gr. krema
1 limon
3 çorba kaşığı un
2 çay kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Küçük hindistancevizi

Balıkları ezerek püre haline getirin.

Yağ, un, süt, tuz ve karabiber ile beşamel sos yapın.

Bir tencereye balık püresi, tam yumurta ve 3 yumurta sarısını koyun, iyice karıştırın.

Kalan iki yumurta sarısını beşamel sosa ekleyin, yarıdan fazlasını balığın üzerine dökün.

Balıklı karışım, yumuşak bir bulamaç kıvamında olmalıdır.

Tuz, karabiber ve küçük hindistancevizini ekleyin.

Derin bir kabı yağlayıp, püreyi doldurun.

200 derecedeki fırında Benmari üsülü ile (püre tenceresini içi su dolu olan bir kaba koyun) 30 dakika pişirin.

Fırını hafif ateşe alarak (180 derece) pürenin üzeri kızarmıyacak şekilde pişmeye bırakın.

Kızarma belirtisi olursa üzerini aliminyum kağıtla örtün.

Pişip pişmediğini kontrol için içine bir bıçak batırın. Bıçak temiz çıkarsa püreyi fırından çıkartarak hemen bir tabağa ters çevirerek aktarın.

Beşamelin diğer yarısına krema, domates salçası, tuz, karabiber ve birkaç damla limon ekleyerek pürenin üzerine dökün.