BALIKLI ENGİNAR

350 gram ayıklanmış balık eti
4 adet enginar
1 su bardağı Rendelenmiş parmesan peyniri
4 adet patates
200 gram çiğ krema
1 diş Sarımsak
yarım demet Maydanoz
100 gr margarin
yeterince Tane beyaz biber
1 tutam Tuz

Enginarların tüylü kısımlarını temizleyip büyük yaprak kısımlarını ayıkladıktan sonra yarım ay kesin. Yapışmaz yüzeyli tavada margarini ısıtıp enginar dilimlerini 1 diş sarımsak, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle soteleyin.
Patateslerin kabuğunu soyup küçük parçalara kestikten sonra yarım çorba kaşığı sana yağı ile al dente soteleyin. Bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle tatlandırın. bıyıklı balık etini dilimleyin. Diğer tarafta çiğ kremayı 2 dakika ısıttıktan sonra ocaktan alın. Masaya getirebileceğiniz ısıya dayanıklı bir fırın kabına önce enginarları ve patatesleri eşit ölçüde yerleştirin.
Üzerine bıyıklı balık eti dilimlerini dizin. Isıttığınız çiğ kremayı rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle karıştırıp bıyıklı balık eti dilimlerinin üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Doğranmış maydanozla sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90435 • adı:Balıklı Enginar • gönderen:murat...murat...murat... • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:12