BALKABAĞI SOSLU KALKAN

4 kalkan dilimi (toplam yaklaşık 750 g)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 balkabağı dilimi (yaklaşık 500 g)
1 çorba kaşığı tozşeker eritilmiş suda haşlanıp, küçük küpler halinde kesilmiş)
1 küçük soğan (iri doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı balık suyu
6 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
3 çorba kaşığı krema
1 küçük sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra çok ince kıyılmış) ya da 1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
2 taze soğan (ayıklanıp, 1 cm boyunda verevine kesilmiş)

Ayçiçek yağını kalın dipli birtavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca balkabağı küpleri, soğanlar ve tuzun yarısını koyup, sürekli karıştırarak 7 dakika pişirin. Limon suyunun 1 çorba kaşığını ayırıp, geri kalanını ve balıksuyunu tencereye ekleyerek, karışımı birta-şım kaynatın. Sonra ateşi kısıp, tavanın üstünü yarı yarıya örterek, karışımı hafif ateşte 10 dakika kadar pişirin. Bu arada, fırınınızın ızgarasını ısıtın.
Tavayı ateşten alıp, içindeki karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (arada 1 kez durdurup, kabın çeperlerine yapışanları bir kaşıkla kazıyarak içine atın). Sonra püreyi, bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın. Kremayı ve sivribiberleri (ya da pul kırmızıbiberi) bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtun ve ara sıra karıştırarak, 3 dakika pişirin. Sonra ateşi kısıp, kâsedeki balkabaklı püreyi bir çorba kaşığıyla kremalı karışıma katın (her kaşıktan sonra, iyice çırpın) ve tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın.
Balık dilimlerini soğuk su altında yıkayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, balıkların üstlerine kalan tuzu ve ayırdığınız limon suyunu serpin. Balıkları çok az tereyağıyla hafifçe yağlanmış ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, kabı fırın ızgarasının altına yerleştirerek, balıkları 4 dakika ızgara edin. Sonra balık dilimlerini altüst edip, taze soğan parçalarını serpiştirin ve hafifçe kızarıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, balık dilimlerini ısıtılmış 4 servis tabağına aktarın. Çevrelerine kaşıkla balkabağı sosunu döşeyip, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30394 • adı:Balkabağı Soslu Kalkan • gönderen:kara elmas • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:15