



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BEYAZ SOSLU TURNA BALIĞI

- 500 gr turna balığı (haşlanmış ve temizlenmiş)
- 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 1/2 kahve kaşığı toz hardal
- 1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 2 su bardağı beyaz sos
- Süsü:
  - 1 domates (ince dilimlenmiş)
  - 1/2 yeşil dolmalık biber (halka doğranmış)
  - 1 katı haşlanmış yumurta (çok küçük zar biçimi doğranmış)

Büyükçe bir tavada yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ve turna balığı etlerini koyup, 2 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Hardal, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırınız. Ateşi yükseltip, karışımı bir taşım kaynatınız. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir kaseye boşaltınız, Karışım ılınınca kaseyi buzdolabına kaldırıp, 30 dakika soğutunuz. Beyaz sosu, bir kaseye koyunuz. Sosun bulunduğu kaseyi içi çok soğuk su dolu bir tencereye oturtup, sos koyulaşana kadar karıştırınız. Buzdolabındaki kaseyi alıp, içindeki ternalı karışımı tek kişilik tabaklara eşit olarak boşaltınız. Üstüne sosu dökünüz. Tabakları buzdolabına kaldırıp, 45 dakika soğutunuz. Tabakları buzdolabından alıp domates, yeşil dolmalık biber ve yumurta ile süsleyip servis ediniz.