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 turnalı 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 iie süsleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63466 • adı:Beyaz Soslu Turna Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:19