BOUILLABAISSE MARSEILLAISE (FRANSA)

1500 gr. muhtelif balık (levrek veya mercan veya sinagrit veya minekop, dil, kalkan)
2 kahve fincanı rafine yağı
2 adet soğan ince kıyılmış
2 diş sarımsak ince kıyılmış
1 orta boy pırasanın beyazı ince zar biçimi doğranmış
2 orta boy domates kabukları soyulup ince kıyılmış
10 su bardağı balık suyu (2 Lt.)
Az safran
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un

Lezzet vermesi için temiz bir parça bezin içine 10 adet tane karabiber, bir defne yaprağı dört dal dereotu, İki adet karanfil, bir çimdik kekik koyup ağzını torba gibi bağlayınız ve muhafaza ediniz
Büyük balıkları fileto olarak, küçük balıkları kemiği ile veya fileto olarak üç parmak eninde kuşbaşı kesiniz
Bir tencereye rafine yağını koyup kızdırıp soğan ve sarımsağı ve pırasayı ilâve edip bir iki dakika orta ateşte kavurup domatesi ilâve ediniz
İki dakika daha karıştırkarak kavurup yukarda beze sardığınız baharatları, tuzu ve balık suyunu ilâve ediniz
Ağır ağır kaynatıp on dakika pişiriniz
Tereyağı ile unu karıştırıp karıştırarak ilâve ediniz
Balıkları ilâve edip ağır ateşte oniki dakika pişiriniz
Üzerine kalın kıyılmış tereotu serpip servis ediniz
Yanında kızartılmış sarımsakla ovulmuş küçük dilim ekmek (Kruton) servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15427 • adı:BOUILLABAISSE MARSEILLAISE (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:18