



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİPSLİ SÜTLÜ BALIK

- 1 kilo beyaz etli balık
- 125 gram margarin
- 2 kařık un
- 2 bardak süt
- 150 gram kařar
- 1 kařık tuz- kara biber
- 1 kase kırıklanmış baharatlı cips
- 1 kařık kuru reyhan

Balığın kafasını keserek temizledikten sonra bol su ile yıkayalım. Bir tencerede üstünü örtecek kadar tuzlu suda 25 dk. kadar haşlayalım. Hařlanan balıklar soğuyunca derisini ve kılçıklarını ayıklayıp, küçük parçalara bölelim. Bir tencereye margarin koyarak ağır ateşte eritelim. Un koyarak pembeleşinceye kadar kavuralım. Sütü ilave edip, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Kařar rendesinin yarısını da koyup karıştıralım ve bu sosun 1/3'ünü ayırıp, geri kalanın içine balık etlerini koyarak fırın kabına boşaltalım. Üzerine ayırdığımız sosu gezdirelim. Kařar peyniri rendesini serpip, kırıklanmış cips ve kuru reyhan katalım 40 dk. kızgın fırında pişirelim. Sıcak ikram edelim.

