



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALGALAR

<https://www.acunn.com>

800 gr levrek
500 gr kök kereviz
2 adet limon
40 gr tereyağı
100 gr pancar
1 bağ maydanoz
50 gr 2 adet kırmızı soğan
3 adet Brüksel lahanası
1 adet portakal
10 cl pirinç sirkesi
2 gr pembe tane biber
3 gr toz şeker
1 diş sarımsak
20 cl zeytinyağı
6 gr tuz
300 ml çiçek yağı

Levreğin içini temizleyip pulunu alarak fileto haline getirip deri kısmına bir miktar tuz atarak ızgarada pişirin. Kerevizlerin kabuklarını soyarak limonlu suda haşlayın sonrasında süzerek tereyağını ve tuzunu ilave ederek blender yardımı ile akışkan püre haline getirin.

Pancarları fırınlamaya pişirin kabuklarını soyup blenderdan geçirin içine bir kaşık kadar kereviz püresinden ilave edin.

Yeşil yağ için zeytinyağı, sarımsak ve maydanozu blenderdan geçirerek tülbentte süzün ve tülbentte kalan maydanoz ile 2 kaşık kereviz püresi ilave ederek karıştırın.

Toplamda 3 renkte püre elde etmiş olacağız kereviz, pancarlı ve maydanozlu.

Kırmızı soğanları soyarak ince slays olacak şekilde doğruyoruz ve üzerine tuz, şeker, limon suyu ve pirinç sirkesi ilave ederek hafifçe karıştırıyoruz. Daha sonrasında 20 dakika kadar bekletiyoruz.

Kereviz yapraklarından 5 yaprağı çiçek yağında kızartıyoruz.

Brüksel lahanalarını blanc ederek kabuklarını çıkarıyoruz ve içine soğan turşularını yerleştiriyoruz.

Portakalı soyarak dilimlerini çıkarıyoruz.

Tabağını yaparken sırasıyla renkli püreleri yan yana koyarak spatula yardımı ile tabağa yayıp deniz dalgası şeklini veriyoruz.

Üzerine ızgara levreği yerleştirip, yanlarına brüksel çanağındaki soğan turşusunu koyuyor ve ardından portakal dilimlerini yerleştiriyoruz.

En son olarak pembe biber, yeşil yağ ve kızarmış kereviz yaprakları ile süsleyip işlemi tamamlıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:161241 • adi:Dalgalar • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 05:48