



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ ÜRÜNLERİ MORNAY

16 adet halka kalamar
8 adet dilbalığı filetosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
8 parça levrek
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı krema
2 çorba kaşığı Sos Mornay
1 adet küçükbaş çok ince kıyılmış soğan
2 çorba kaşığı vurulmuş krema
2 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Dibi düz bir tencerenin içine yağı koyup hafifçe kızdırıp balıkları ve soğanı ilâve ediniz, tuzu ve balık suyunu ilâve ettikten sonra kapağını kapatınız.
- 2) Ağır ağır kaynatarak 7 dakika pişiriniz, kalan suyun yarısını çektirip kremasını ilâve edip karıştırarak 8 dakika kaynatınız. Balıkları akdıktan sonra balık suyunun yarısını çektiriniz.
- 3) Küçük bir kaba balık suyunu süzdürünüz ve karıştırarak içine Sos Mornay ve Vurulmuş Krema'yı yediriniz.
- 4) Bir fırın kabına balıkları karışık şekilde dizerek hazırlanan sosu balıkların üzerine dökünüz.
- 5) Gravyer peynirini serpip, fırının ızgara konumunda renk alıncaya kadar gratine yapınız.