



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK BARDAĞINDA GÜMÜŞ BALIĞI

200 gr gümüş balığı (una bulanarak tavada kızartılmış)
1+1/4 su bardağı koyu beşamel sos
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
4-6 sıcak ekmek bardağı

Beşamel sosu küçük bir tencerede tuz, biber, pul kırmızıbiber ve limon suyuyla karıştırınız. Tencereyi kısık ateşe oturtup, içine daha önceden kızartılmış gümüş balıklarını de koyunuz. İyice karıştırarak ısıtınız. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz, biber, limon suyu ekleyiniz.

Önce ızgaranızı yüksek sıcaklığa getirip ısıtınız.

Küçük bir kaptan peyniri ve tereyağı karıştırarak bulamaç haline getiriniz. Ekmek bardaklarının içine tenceredeki balıklı karışımdan eşit ölçüde doldurarak, üstlerine yağ-peynir bulamacından koyunuz.

Ekmek bardaklarını ızgaraya koyup 1-2 dakika, üstleri hafif kahverengileşene kadar pişirerek servis ediniz.