



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SOSLU LEVREK GÜVECI

- 1 kg başsız levrek balığı
- 2 adet enginar
- 4 adet yumurta
- 170 gr margarin
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 2 adet defne yaprağı
- 1 bardak galeta unu
- 20 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı biber

Levrek balığını ve defne yaprağını bir tencereye koyun. Üzerine bir diş sarımsak, tuz ve 2 bardak su ekleyin. Tencereyi kapamadan orta ateşe oturtun, 15 dakika kadar pişirin.

Levreği tencereden çıkarın. Derisini sıyırıp ortasındaki kılıcı alın. Geriye kalan etli kısmı bir tabağa koyun. Ufalanması için bir çatalla iyice karıştırın. Üzerine tuz, biber, rendelenmiş kaşar ve maydanoz serpererek biraz karıştırın. Sonra galeta unu ve yumurta sarılarını katıp iyice karıştırın. En sonunda çırpılmış ve beyazlaşmış yumurta aklarını da ekleyerek bir tarafa bırakın.

Daha önceden ayıklanmış ve limonlu suya atılmış enginarları sudan çıkarıp ufak ufak doğrayın ve pişirin. İyice yağlanmış bir güvecin içine levrek karışımının yarısını düzgün bir biçimde yerleştirin. Üzerine bir kat enginar koyun. Bunun üzerine de levrek karışımının öteki yarısını döşeyin. 200 °C de ısıtılmış fırına sürerek 30-35 dakika pişirin.

Balık fırında pişmekteyken bir tencereye tuz, biber ve sirke dökün. Özleşinceye kadar ateşte tutup, sonra soğutun. Üzerine 1 çorba kaşığı su, yumurta sarısı ve 20 gr. margarin ekleyin. Hepsini tahta bir kaşıkla karıştırarak tencereyi sıcak suya oturtun. Sos koyulaşmaya başlayınca, 3 ya da 4 keredede, toplam 150 gr. margarin daha koyun. Ancak her yağ koyuşta tencereyi iyice karıştırın. Ayrıca sosun bozulmasını önlemek için bir kaşık soğuk su eklemeyi de unutmayın. Sosun üzerine, zevkinize göre tuz ve biber ekin. En sonunda da limon suyunu ekleyin.

Güveci fırından çıkarınca balık karışımını dilim dilim kesin, üzerine ekşili sosu dökerek servis yapın.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015

