



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR SOSLU PİSİ BALIĞI

- 1 kg pisi balığı filetosu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 küçük soğan (halka halinde kesilip, halkaları tek tek ayrılmış)
- 1 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 6 tane karabiber (dövülmüş)
- 2 su bardağı balık suyu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- Sosu:
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 30 gr (1/4 su bardağı) un
- 1 kahve kaşığı tuz
- kahve kaşığının ucuyla karabiber
- kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber
- 60 gr (1/4 su bardağı) krema
- 3 enginar göbeği (haşlanıp süzölmüş ve doğranmış)
- Baharat torbası:
- 4 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Balık filetolarının her yanlarını tuz ve biberle ovunuz. Filetoları ateşe dayanıklı büyük bir cam kaba tek sıra halinde dizip, soğan, kereviz rendesi, baharat torbası ve dövölmüş tane karabiberleri ekleyiniz. Üstlerine bahk suyunu dökerek, limon suyunu serpiştiriniz.

Kabı orta ateşe oturtup, suyunu kaynatınız. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, kabın kapağını kapatarak 8-12 dakika, çatal balıklara kolayca batana kadar pişiriniz.

Kabı ateşten alınız. Delikli bir kepeçle filetoları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Balıkların piştiği sudan 1+1/4 su bardağı kadarını, orta boy bir kase nin üstüne oturtulmuş tel süzgeçten geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)

Tereyağı büyük bir tavada, orta ateşte eritip, tavayı ateşten alınız. Tahta bir kaşıkla unu tavaya koyup, pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Süzdüğünüz balık suyunu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak katınız. Tavayı yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, önce tuz, biber ve pul kırmızıbiberi, sonra kremayı, en sonra da doğranmış enginarları katınız. (Sosu tadıp gerekiyorsa biraz daha tuz ya da biber ekleyiniz.) Sosu balık filetolarının üstüne döküp, kıyılmış maydanozla süsleyerek, servis ediniz.