FİJİ LEVREK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1200 gramlık bir levrek balığı,
100 gram hindistancevizi unu,
1/4 litre süt,
1/5 litre çiğ krema,
1 tatlı kasığı kadar margarin yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
Bir kuşaneye sütle kremayı ve hindistancevizi ununu koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Devamlı olarak karıştırılacak kremalı süt kaynamaya başlayınca bunu iki - üç dakika kaynattıktan sonra ateşten indirmeli ve yarım saat kadar bir kenarda bırakmalı. Sonra bir tülbentten geçirerek süzmeli. Hindistancevizi unu bulamayanlar rendelenmiş hindistancevizi de kullanabilirler. Ancak o vakit 100 gram yerine 150 gram rendelenmiş hindistancevizi kullanmak zorundadırlar. Balığın içini dışını temizlemeli, yüzgeçlerini kesip atmalı ve bol suda içini, dışını yıkamalı tuzlayıp biberlemeli. Yağa bulanmış pyrex bir kayık tabağa balığı oturtmalı. Bunun üstüne süzülmüş sütlü karışımı gezdirerek dökmeli ve kabı fırına sürüp yarım saat kadar pişîrmeli. Balığı fırından çıkarır çıkarmaz sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11664 • adı:FİJİ LEVREK • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:42