FÜME BALIKLI YUMURTA

12 yumurta,
Füme edilmiş 2 uskumru balığı (başka bir füme balık da olabilir)
100 gram tereyağı
Tuz
Karabiber.

Yumurtaları katı olarak haşlamalı ve soğuk suda tuttuktan sonra kabuklarını ayıklamalı. Yumurtalar ayıklanıp soğuyunca bunları uzunlamasına ortadan ikiye bölmeli. Sarılarını bir kâsede toplamalı. Tereyağını yumuşatarak yumurta sarılarının içine atmalı. Füme edilmiş uskumru balığının da derisini çıkarıp kılçıklarını I ayıkladıktan sonra ezerek ince delikli tel süzgeçten geçirmeli ve bu balık ezmesini kâsedeki karışıma katmalı, tuzlayıp biberlemen. Bir çatalla çırparcasına karıştırarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Krema durumuna gelmiş karışımı sıkma şırıngasına doldurmalı ve boş kayık biçimindeki yumurta aklarının içine doldurup servis tabağına sıralamalı. isteyenler tabağı birkaç sap yıkanmış maydanozla da süsleyebilirler.

ML® Balıklı Yumurta için tıklayın
ML® Balıklı Yumurta Videosu

© lezzetler.com tarif no:12149 • adı:Füme Balıklı Yumurta • gönderen:vardar • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:55