



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYERLİ PİSİ BALIĞI

16 adet pisi balığı filetosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
6 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar
2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri
2 kahve fincanı sirke
2,5 su bardağı Sos Mornay
1/2 tatlı kaşığı tuz

- 1) Pisi balığı filetolarının üstünü altına getirerek iki ucunu birbirinin üzerine katlayınız. Dibi düz bir kasrol veya tencerenin dibini tereyağı ile yağlayıp balıkların kıvrılmış kısımlarını altına getirerek diziniz, üzerine mantar ve tuzunu ilâve ediniz.
- 2) Üzerine yağlanmış bir parça kâğıt ve kapağını kapatıp gayet ağır ateşte 8 dakika pişiriniz.
- 3) 4 adet güvecin diplerini hafif yağlayıp balıkları eşit şekilde güveçlere çıkarınız ve üzerlerine mantarları diziniz.
- 4) Balıkların kalan suyunu dibinde az kalıncaya kadar kaynatıp çektiniz, sirkelerini ve sosunu ilâve ederek iyice karıştırınız.
- 5) Üzerlerine eşit şekilde gravyer peynirini serpiniz, fırında renk alıncaya kadar 5-6 dakika kızartıp hemen servis yapınız.