



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE TURNA BALIĞI

500 gr turna balığı (temizlenmiş)  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
60 gr (1/2 su bardağı) un  
200 gr (1 su bardağı) süt  
250 gr (1 su bardağı) krema  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı hardal  
1 orta boy soğan (rendelenmiş)  
1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, ince doğranmış)  
3 domates (ince dilimlenmiş)  
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Yağın yarısını (2 çorba kaşığı) orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, tencereyi ateşten alarak tahta bir kaşıkla unu katınız. Yavaş yavaş, süt ve kremayı sürekli karıştırarak, ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup tuz, biber ve hardal ekleyerek 2-3 dakika, sürekli karıştırarak kaynatınız. Soğan ve yeşil dolmalık biberi katınız. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir tencereye turna etlerini, tenceredeki sosun yarısını koyunuz. Tencereyi ateşe oturtup, balıklı karışımı 5 dakika, yavaşça karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, karışımı orta boy bir güvece boşaltınız. Öteki tenceredeki sosun kalan yarısını üstüne döküp en üste domates dilimlerini diziniz. Kaşar peyniri rendesini ve kalan 2 çorba kaşığı yağı (küçük parçalar halinde keserek) serpip, güveci fırına sürerek, 15 dakika pişiriniz.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız. Güveci fırından çıkarıp, ızgaraya sokarak 3-4 dakika, üstteki peynir tabakası pembeleşene kadar pişiriniz. Güveci ateşten alıp, servis ediniz.