



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİ TANESİ PATE

12 adet kase dışına sarılarak pişirilmiş milföy hamuru

Harcı:

500 gram haşlanmış ve ayıklanmış beyaz etli balık

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

250 gr mantar (silinip temizlenerek dilimlenmiş)

2 yumurtanın sarısı

2 çorba kaşığı krema

1 su bardağı beşamel sos

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber

1 su bardağı balık suyu

2 tatlı kaşığı limon suyu

Harcı yapmak haşlanmış ve ayıklanmış beyaz etli balıkları küp biçimi doğrayıp bir kenara ayırın.

Orta boy bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları katıp, arasına karıştırarak 5-6 dakika pişiriniz.

Mantarları delikli kepçeyle çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede yumurta sarılarını yumurta teliyle çırpıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede beşamel sosu orta ateşte ısıtıp, doğranmış balık etlerini, pişmiş mantarları, tuzu, biberi ve kırmızıbiberi katınız.

Sosu ağır ağır karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çırpıtığınız yumurta sarılarını ve kremayı ekleyiniz. Sonra ağır ateşte sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Balık suyunu ve limon suyunu ekleyip, 1 dakika daha pişirdikten sonra tadarak, gerekiyorsa biraz daha baharat ekleyiniz.

Hazırladığınız bu karışımı sıcak kase böreklerine doldurup servis ediniz.