



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ USULÜ BALIK

1 kg beyaz etli balık (haşlanmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1/2 küçük soğan (ince kıyılmış)
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
60 gr (1/4 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Hâşlanmış balıkları ayıklayın

Büyük bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları katıp, 5-7 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.

Balık etlerini, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırınız.

Üstünü kapatarak, hafif ateşte 5 dakika pişiriniz.

Kremayı ekleyip, ara sıra karıştırarak 2 dakika, sosu kaynatmadan ısıtınız.

Tencereyi ateşten alıp, servis tabağına aktarınız üstünü maydanozla süsleyip servis ediniz.

Not: Bu İskoç balığı pilav ve domates salatasıyla servis edilir.
