



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELATİNLİ DİL BALIĞI

12 dilbalığı filetosu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
125 gr küçük mantar (temizlenip ince kıyılmış)
1+1/4 su bardağı balık suyu
1+1/4 su bardağı Morney sos
1/2 salatalık (kabuğu soyulup ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı jelatin
200 gr acı krema
Üstünün süslemesi:
6 demet maydanoz.

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

Balık filetolarını kesme tahtasına yayıp, üstlerine tuz ve biberin yarısını serpiniz. Filetoları köşelemesine katlayıp bir güvece yerleştirdikten sonra, üstüne mantarları ekleyerek balık suyunu dökünüz. Güvecin üstünü bir kapak yada alüminyum kağıtla örtünüz.

Güveci fırının orta yerine sürüp 15-20 dakika, çatalla dokunulduğunda balık kolayca ayrılana kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, kepçeyle balıkları ve mantarları çıkararak yayvan bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstüne Morney sosu döküp, tabağı buzdolabına kaldırınız.

Balığın piştiği suyu süzgeçten geçirip orta boy bir tencereye alarak salatalıkları ekleyiniz. Tencereyi, orta ateşe oturtup kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp jelatini serpererek eriyinceye kadar karıştırınız. Geri kalan tuz ve biberi ekleyerek soğumaya bırakınız.

Sosa acı kremayı ekleyip tencereyi 20-30 dakika, karışım hemen hemen donana kadar buzdolabında bekletiniz.

Balık tabağını ve kremalı sosu buzdolabından çıkarıp sosu kaşıkla balıkların üstüne dökerek, servis tabağını yeniden buzdolabında, sos koyulaşınca kadar bekletiniz.

Yemeği buzdolabından alıp, üstünü maydanozla süsleyerek servis ediniz.