



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLANDEZ SOSLU KALKAN HAŞLAMA

Necip Usta

8 dilim kalkan (125'er gramlık)
1 orba kaşığı tuz
12 su bardağı su (2,5 litre)
8 orba kaşığı Sos Hollandez
1 su bardağı süt

- 1) Kalkanı suda haşlayınız.
- 2) Su, süt ve tuzu bir kere kaynatıp, balıkları içine atınız, gayet ağır ağır kaynatarak 15 dakika pişirip bir tevzi tabağına çıkarnız veya hususi balık kabına çıkarıp servis yapınız.
- 3) Ayrı olarak Sos Hollandez veriniz.

Not: Kalkan, beyaz etli balık olduğı için, haşlanırken bir miktar süt koyarız. Arzu etmezseniz koymayınız.