



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARI SOSLU USKUMRU

4 uskumru balığı (temizlenip, filetoları çıkarılmış)
1/2 sü bardağı limon suyu
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 + 1/4 su bardağı balık suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
2 çorba kaşığı krema
1 çay kaşığı kapari (bakkalınızda bulabilirsiniz)

Uskumru filetolarını alçak kenarlı bir tabağa dizip, üstüne 4 çorba kaşığı limon suyu serpererek, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencereye 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, unu katarak tahta bir kaşıkla, pürütsüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Balık suyunu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak katınız. Tencereyi ateşten alıp karıştırarak 2-3 dakika, sos pürütsüz olup koyulaşana kadar pişiriniz. Kalan limon suyu ile tuz ve biberin yarısını katınız. Ateşi iyice kısıp, yumurta sarılarını ve kremayı yumurta teliyle çırpılarak ekleyiniz. Kaparileri katıp 10 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. (Sosun kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız. Izgaranızı iyice kızdırınız.

Balık filetolarını tabaktan alıp, kağıt peçeteye kurulaştırınız. Tezgaha koyup, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biberle ovdudan sonra, ızgara tepsisine dizip, kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı küçük parçalar halinde üstlerine serpiniz. Izgara tepsisini ateşin altına sürüp, balıkların her iki yanlarını 5'er dakika, balıklar çatalla bakılınca hemen pul pul ayrılana kadar pişiriniz.

Tepsiyi ızgaradan alıp, uskumru filetolarını bir spatulayla, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Üstlerine sıcak tuttuğunuz sosu döküp, servis ediniz.