KAPARİLİ USKUMRU

4 büyük uskumru balığı (filetosu ve derisi çıkarılıp, büyük kılçıkları saklanmış)
1+1/4 su bardağı su
1 küçük soğan (dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 yumurtanın sarısı (1 çorba kaşığı kremayla çırpılmış)
2 çorba kaşığı kapari (bakkalınızda bulabilirsiniz)
1 tatlı kaşığı limon suyu
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Uskumruların büyük kılçıklarını ortadan 2'ye kırıp, büyük bir tencereye koyunuz. Su, soğan ve baharat torbasını ekleyip tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, 30 dakika daha kaynatınız. Tencereyi alıp, balık suyunu orta boy bir kaseye süzünüz (süzgeçte kalan kılçıkları, soğanları ve baharat torbasını atınız). Süzdüğünüz balık suyunu yeniden tencereye boşaltıp, tencereyi harlı ateşe oturtarak, içinde 1 su bardağı balık suyu kalana kadar kaynatınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.
Filetoları büyük bir tepsiye yerleştiriniz. Üstüne çektirdiğiniz balık suyunu döküp, tuz ve biberi serpiniz. Tepsiyi alüminyum kağıtla örtüp, fırında 40-45 dakika, çatalla bakıldığında balık pul pul ayrılana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, pişme suyunu bir kaseye boşaltınız. Tepsinin üstünü örtüp filetoların bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Pişme suyuna 1+1/4 su bardağı miktarını buluncaya kadar su ekleyip, bir kenara bırakınız.
Önce, ızgaranızı yüksek sıcaklıkta kızdırınız.
Küçük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla unu ekleyerek, pürtüksüz oluncaya kadar karıştırınız. Kasedeki pişme suyunu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak katınız. Tencereyi ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos pürtüksüz olup koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yumurta sarısı ve krema karışımı ile kapari ve limon suyunu katınız. Sosu tepsideki filetoların üstüne döküp tepsiyi ızgaraya sürünüz. 1-2 dakika balıkların üstü kızarmağa başlayıncaya kadar pişiriniz. Tepsiyi ızgaradan alıp, balıklarınızı servis ediniz.

ML® Uskumru Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:70427 • adı:Kaparili Uskumru • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 18:09