



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR SOSLU ALABALIK

1 adet alabalık
3 adet domates
500 gr patates püresi
250 gr süt
25 gr un
50 gr kaşar peynir rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Fırını önceden kızdırın. Pişmiş balıkların kılçık ve derilerini çıkarıp çatalla ezin. Tereyağını bir tencerede eritip unla kavurun. Sütü ilave edip karıştırın. Kaynatıp baharatını koyun. Peynir rendesinin büyük bir kısmını buna katın. Domatesleri doğrayın. Balıkla birlikte sosu katıp karıştırın. Derin bir fırın kabına dökün. Geri kalan kaşar rendesini de üstüne serpip orta hararetle fırında 30 dakika pişirin. Patates püresi ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "feyyaz" tarafından gönderildi. 30.08.2016