KLEOPATRA GRETAN

Levrek, kefal gibi balıklardan

1250-1500 gram balık
20 gram tereyağı ya da margarin
3 bardak su
1 havuç
1 soğan
1/2 kereviz kökü
1 maydanoz kökü
4 defne yaprağı
Tuz
SALÇASI:
60 gram tereyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı su
20 gram tereyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)
12 gram un (1/2 kahve fincanı)
1 bardak balık kemiklerinin piştiği su
1 yumurta sarısı

1 Aşağı yukarı 1250 - 1500 gram ağırlığındaki tek bir adet levrek ya da kefalın her iki tarafındaki etleri balığın uzunluğuna doğru ortasındaki kaim kılçık hizasından keserek filetoyu çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin alt, yani kuyruk kısmından etle deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı, sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretiyle yürüterek deriyi yüzmeli, sonra da yüzülen her parçayı enliğine ikiye, sonra da uzunluğuna üçe kesmek suretiyle etleri 3 - 4 santim eninde ve 12 - 15 santim uzunluğunda 12 uzun parçaya ayırmalı, sonra da her uzun parça eti muska katlar gibi bir kez katlayarak bunlara birer üçgen şekli verdirmeli ve içi 1 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile yağlanmış bir tepsiye sıralamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Diğer taraftan başka bir kaba, 3 bardak su, 1 havuç, 1 soğan, yarım baş kereviz kökü ve 1 maydanoz kökü, 4 adet defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemiklerini ilâve etmeli ve kapaksız olarak 30 dakika haşladıktan sonra suyu kullanmak üzere bir kaba süzmelidir. Süzülen su aşağı yukarı 1.1/4 bardak gelmelidir, fazla ise bir süre kaynatarak azaltmasını sağlamalıdır.
3 Sonra, tepsideki üçgen şeklindeki balıklara; süzülen balık suyunun üçte birini ilâve etmeli ve tepsiyi orta kuvvette fırına sürerek balıkları 25 dakika pişirmeli, sonra da balıkları tepsiden bir tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı ve tepsideki balıkları pişirdiğimiz suyu da kalan balık suyuna ilâve etmeli, sonradan kullanmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır. (Balık suyunun tam 1 bardak gelmesi gerekir.)
4 Sonra küçükçe bir kaba 1 adet yumurta sarısı ile yarım kahve fincanı su koyduktan sonra, az ateş üstünde yumurtayı durmadan ve hızlıca vurmak suretiyle beş dakika pişirmeli, sonra buna fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış tereyağı ya da margarin katmak ve her karışta da iyice karıştırmak suretiyle sulu yumurtayı da bir tarafa bırakmalıdır.
5 Sonra yine başka bir kaba, kalan 1 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna önce 1 bardak balık suyunu katarak salçada düğün çorbası kıvamında bir koyuluk oluşuncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da buna azar azar olmak üzere bir tarafa bırakmış olduğumuz tereyağlı yumurtayı ilâve ederek, birkaç kez daha karıştırdıktan sonra salçayı ateşten almalıdır.
6 Sonra elde edilen bu salçayı; pişirmiş ve servis tabağına alarak bir tarafa bırakmış olduğumuz üçgen şeklindeki balıkların üstlerine dökmeli, sonra da tabağı ateşi üstten verilmiş kızgınca fırına sürerek salçada hafif bir pembelik meydana gelinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tabağiyle servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33921 • adı:Kleopatra Gretan • gönderen:günce • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:18