KREMALI DİL BALIĞI FİLETOSU

1000 gram dil balığı (2-3 adet)
1 çorba kaşığı su
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
Tuz
75 gram soğan (1 orta baş)
50 gram tereyağı ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı çiğ krema

1 Dil balıklarının siyah derilerini kuyruk taraflarından keserek deriden bir uç elde etmeli ve bu iki ucu parmakla tutarak yukarıya doğru sıyırmak suretiyle deriyi yüzmeli, sonra da balıkların tam ortalarındaki çizgi yönünde yukarıdan aşağıya doğru kesmeli ve kesilen her bir parça etin kılçığa yapışık kısımlarından bıçak yürütmek suretiyle her bir balıktan 4 fileto hesabiyle balıkların bütün etlerini böylece fileto olarak çıkarmalı ve çıkarılan filetoları yıkadıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra yayvanca ve küçük bir tencereye: 1 silme çorba kaşığı margarin ile kıyılırcasma ince ve küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı çiğ krema, 1 çorba kaşığı su ile fileto olarak kesmiş olduğumuz balıkları yanyana olmak üzere tencereye ilâve etmeli, tuzlamalı ve tencerenin kapağım kapatarak, balıkları orta kuvvetteki ateşte 7-8 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.
3 Pişince; bunları bir delikli kepçe ile tabağa almalı, balıkların içinde piştiği kremalı suyu da, ancak biri eridikten sonra diğerini ilâve etmeli ve her katışta da kuvvetlice karıştırmak suretiyle fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin yedirmeli ve salçayı tabaktaki balıkların üstlerine dökmeli ve hemen servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33926 • adı:KREMALI DİL BALIĞI FİLETOSU • gönderen:günce • indirme tarihi:05.05.2024 - 17:42