LEVREK GRATEN

MALZEME
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy patates
1/2 paket margarin
4 parça levrek filetosu
Yeterince tuz, karabiber
Beşamel sos için:
40 gram margarin
3/4 kahve fincanı un
Yeterince süt
Yeterince balık suyu
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI
Soğanları piyazlık kıyıp sıvıyağda yumuşayıncaya kadar kavuralım.
Yuvarlak dilimler halinde kestiğimiz patatesi de ilave edip iyice kavuralım.
Yeterince tuz ve karabiber ilave edip ocaktan indirdikten sonra ısıya dayanıklı bir tepsiye yayalım.
Fileto hazırlanmış levrekleri tuzlu suda iyice yıkadıktan sonra patateslerin üzerine dizelim.
Üst seviyesine kadar su koyup orta ısılı ateşte ağzı kapalı olarak pişirelim.
Patates ve levrek iyice pişince ocaktan indirip balık suyunun birazını süzüp alalım.
Başka bir tencerede unu yağda kokusu çıkıncaya kadar kavurup yeterince süt ve balık suyu ilave ederek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Ocaktan indirip içine yeterince tuz ve karabiber ilave ederek iyice çırpalım.
Hazırladığımız bu beşamel sosu, balıkların üzerini kaplayacak şekilde yayalım.
Önceden ısıttığımız 170 C derece fırında üzeri hafif renk alıncaya kadar pişirip fırından çıkartalım.
Biraz demlenmesini bekleyip sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54669 • adı:LEVREK GRATEN • gönderen:tiraje • indirme tarihi:20.05.2024 - 22:46