LEVREK PANE

200 gram levrek fileto
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı galeta unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Garnitür için:
1 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 kahve fincanı süt
1 çorba kaşığı kaşar rendesi
Tuz

Levrek filetoyu una, daha sonra 1 adet çırpılmış yumurtaya, son olarak galeta ununa bulayın. Sıvı yağı tavaya alarak, kızdırın. Levrek filetoyu kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Fazla yağını çekmesi için levreği kağıt mutfak havlusuna koyun. Garnitür için ilk önce patatesin kabuklarını soyun. Kuşbaşı iriliğinde keserek, tuzlu suda haşlayın. Süzdükten sonra fırın tepsisine alın.
Sos için; ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve unu ilave edin. Un pembeleşene dek kavurun. Daha sonra sütü azar azar ekleyin. Tuzunu da ilave edin. Hazırladığınız sosu patateslerin üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar serpin. Fırında kaşar eriyene dek pişirin. Soslu patatesi, levrek panenin yanında sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52631 • adı:Levrek Pane • gönderen:tınaz • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:13