MANTARLI PİSİ BALIĞI

8 pisibalığı filetosu
2 su bardağı balık suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
1 defne yaprağı
6 tane karabiber
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr küçük mantar (temizlenip, kalın dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı un
60 gr (1/4 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince kıyılmış)
1 fiske pul kırmızıbiber
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.
Balık suyu, limon suyu, defne yaprağı, tane karabiber, soğan ve tuzu büyük bir güveçte karıştırıp, balıkları karışıma iyice bulayınız. Güvecin üstünü kapatıp, fırının orta katında 25-30 dakika, çatal balıklara kolayca batana kadar pişiriniz.
Güveci fırından alıp, biraz ılınmasmı bekleyiniz. Spatulayla balıkları çıkarıp, başka bir büyük güvece aktararak, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Güveçteki pişme suyundan 1+1/4 su bardağını ayırıp, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tavada 3 çorba kaşığı yağ kızdırınız. Mantarları tavaya koyup, sık sık karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, delikli kepçeyle mantarları çıkararak, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.
Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.
Kalan 1 çorba kaşığı yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavayı ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu katarak, pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Ayırdığınız 1+1/4 su bardağı pişme suyunu ağır ağır katıp, tencereyi yeniden ateşe oturtarak 2-3 dakika, sos koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp krema, arpacık soğanı ve pul kırmızıbiberi katınız. Sıcak mantarları katıp, tenceredeki malzeme iyice karışana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, mantarlı sosu güveçteki balıkların üstüne dökünüz. Kaşar peyniri rendesini serpip, güveci ızgaraya sokunuz. Balıkları 5 dakika, üstlerindeki peynir tabakası eriyene kadar pişiriniz.
Güveci ızgaradan alıp, yemeğinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63724 • adı:Mantarlı Pisi Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:16.04.2025 - 01:00