



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MANTARLI TORİK

1 kg torik balığı dilimi
12 büyük mantar (silinmiş)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
1 tatlı kaşığı + 1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1/2 su bardağı elma sirkesi
2+1/2 su bardağı balık suyu
6 sap maydanoz
2 yumurtanın sarıları (hafifçe çırpılmış)
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1 çay kaşığı limon suyu
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180CC) getirip, ısıtınız.

Mantarların saplarını bıçakla kesip, bir kenara ayırınız. Ateşe dayanıklı bir cam kabı yumuşatılmış yağla yağlayınız. Balık dilimlerinin iki yanına ellerinizle 1 tatlı kaşığı tuz ile biberi sürünüz. Yağladığınız kaba balık dilimlerini yerleştiriniz. Soğan, baharat torbası ve mantar saplarını ekleyip, üstüne 1/2 su bardağı balık suyu ve sirkeyi dökünüz.

Cam kabı harlı ateşe oturtup, sosu kaynatınız. Kaynayınca kabı ateşten alıp fırına sürerek, torikleri 30 dakika (pişerken iki kez üstüne eritilmiş yağ gezdiriniz) pişiriniz.

Kabı fırından alıp, mantarları torik dilimlerinin çevresine diziniz. Kabı yeniden fırına sürüp 5 dakika daha, balık yumuşayınca kadar pişiriniz.

Torik yumuşayınca kabı fırından alınız. Fırının sıcaklığını iyice düşürünüz (130°C). Balıkları delikli kepçeyle ateşe dayanıklı bir servis tabağına aktarıp, mantar başları ve maydanoz saplarıyla çevresini süsleyiniz. Servis tabağını fırına koyarak, sıcak kalmasını sağlayınız. Cam kaptaki pişme suyunu küçük bir tencereye boşaltıp harlı ateşe oturtarak, tencerede 2-3 çorba kaşığı su kalıncaya kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, sosun biraz ılınmasını bekleyiniz. Tenceredeki sosun yarısını (1-1,5 çorba kaşığı) yumurta sarılarına katıp, yumurta teliyle çırpınız. Bu karışımı yeniden sosu pişirdiğiniz tencereye boşaltınız. Eritilmiş tereyağı damla damla katınız. Sos pürtüksüz olunca limon suyu, kalan tuz (1 kahve kaşığı) ve pul kırmızıbiberi ekleyiniz.

Servis tabağını fırından alıp, kaşıkla sosu azar azar balığın üstüne düşeyiniz. Balığınızı, yanında kalan sosuyla servis ediniz.