MAYONEZLİ DÜLGER BALIĞI

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):
3 kiloluk bir dülger balığı,
2 yumurta,
1 bardak zeytinyağı,
100 gram çiğ krema,
1 kaşık sirke,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1/2 soğan,
1 demet maydanoz,
1 tutam tarhun otu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:
Balığı yüzgeçlerini kesip attıktan, pullarını kazıdıktan, karnını hafifçe yarıp içini temizledikten sonra bol akarsuyun altında iyice yıkamalı. Sivri ve keskin bir bıçakla iki yanını zikzak biçiminde hafifçe yarmalı. Sonra geniş ve çukur bir tavaya koymalı. Üstünü örtünceye kadar soğuk suyla doldurmalı. Buna yeteri kadar tuzla temizlenmiş havucu, kerevizi, yıkanmış maydanozu, soğanı katmalı ve kapağını kapatıp hafif ateşin üstünde 30 dakika kadar pişirmeli. Balık pişince ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Sonra tavadan çıkarıp suyunu süzmeli ve zedelememeye dikkat ederek derisini soyup büyük bir servis tabağının ortasına oturtmalı. Beri yanda porselen bir kâsenin içinde yumurtaların sarıları, 3 damla sirke, bir tutam tuz ve yeteri kadar zeytinyağdan yararlanarak koyuca bir mayonez hazırlamalı. Mayonez hazırlanınca buna çırpılmış kremayı, yıkanmış ve ince kıyılmış tarhun otunu, kalan sirkeyi katıp karıştırmalı. Sonra bu salçayı her tarafını kaplayacak biçimde balığın üstüne dökmeli. Üstünü ve çevresini İnce kesilmiş dolmalık biber ve limon dilimleriyle, 5_6 tane kapariyle süsleyerek servis yapmalı.

Fotoğraf "nene hanım" tarafından gönderildi. 08.04.2017

© lezzetler.com tarif no:11510 • adı:MAYONEZLİ DÜLGER BALIĞI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:57