



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCAN YAHNİSİ

2 kişilik
2 adet fileto mercan balığı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
5 adet mantar
1 çorba kaşığı soğan turşusu
Tuz
Karabiber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım soğan
1 adet mini pırasa
1 adet havuç
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
10 su bardağı su
Yarım su bardağı krema

Sos için, derin bir tencereye tereyağını aktarın. Tereyağında küçük doğranmış sebzeler, defne yaprağı, tane karabiberi ekleyerek soteleyin. Ardından üzerine 10 bardak su ilave ederek, su miktarı dörtte bir kalıncaya dek kaynatın ve sonrasında suyunu süzün. Ardından kremayı ilave edip, bir süre daha kaynatın ve soğumaya bırakın. Balıkları büyük parçalar halinde kesin. Bir tencerede yağ, küçük doğranmış sarımsak, mantar ve soğan turşusunu soteleyin. Balıkları ilave edip, biraz suyla kaynatın. Sonrasında hazırladığınız sosu, tuz ve karabiberi ilave ederek 5 dakika daha kaynatın ve servis yapın.