



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MORNEY SOSLU TURNA BALIĞI

500 gr turna balığı (haşlanmış, temizlenmiş ve ufalanmış)

200 gr (1 su bardağı) sıcak beşamel sos

100 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)

65 gr (1/4 su bardağı) krema

Salatası:

500 gr turna balığı (haşlanmış, temizlenmiş ve ufalanmış)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 fiske pul kırmızıbiber

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

4 çorba kaşığı gravyer peyniri rendesi

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız. Morney sosu hazırlamak için, sıcak beşamel sosu büyük bir kaseye boşaltıp, yumurta taliyle döverek kaşar peyniri rendesini yavaş yavaş katınız. Sos, koyu ve pürüzsüz olunca; krema, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiberi sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Hazırladığınız sosu orta boy bir tencereye koyup orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Yağı büyük ve ağır bir tavada kızdırıp, turna balığı etlerini koyarak 5 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp turna balığı etlerini ateşe dayanıklı orta boy bir cam tabağa yerleştiriniz. Tenceredeki sosu üstüne, her yanına dağılacak biçimde döküp en üste gravyer peyniri rendesini serpiniz.

Tabağı tepsiye yerleştirip, ızgaraya sürerek 5 dakika, peynir hafif pembe olana kadar pişiriniz. Tabağı ızgaradan alıp servis ediniz.