



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSELİN SOSLU KALKAN

İçindekiler

1 kg kalkan

2 yumurta sarısı

1/2 limonun suyu

150 g yumuşatılmış tereyağı

100 ml krema

tuz

karabiber.

Süslemek için: limon dilimleri.

Kalkan filetoalarını yıkayın, tuz ve karabiberi ektikten sonra yağlanmış alüminyum folyoya sarın. Clipso'ya 750 ml su koyun. Balıkları Clipso'nun sepetine yerleştirin. Sepet ayağını tencereye koyun ve sepeti üzerine oturtun. Kapağı kapatarak basıncı ayarlayın. 4 dakika pişirin. Buharı hızlı bir şekilde serbest bırakın. Muselin sosunu hazırlamak için, yumurta sarılarıyla limon suyunu bir kaseye koyun ve kaseyi içinde su kaynamakta olan bir kaba oturtun. Koyulaşıp köpük haline gelene kadar çırpın. Yavaş yavaş, her seferinde çok küçük bir parça koymak suretiyle tereyağını ilave ederek karışımı çırpıma devam edin. Sos mayonez kıvamında olmalıdır. Tuz ve biber ekleyin. Servis yapmadan hemen önce kremayı içine karıştırın.
