PALAMUTLU TART

500 gram brokoli
500 gram rulo milföy hamuru
3 adet palamut
50 gram yağ
Tuz
Karabiber
450 gram beyaz kuru soğan
2 adet yumurta
Sos için:
120 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
1 adet defne yaprağı
Tane karabiber
Tuz

Palamuttun kılçıklarını ayıklayıp içini ve keskin bir bıçakla derisini temizleyin. Her balıktan 4 adet çıkacak şekilde boyuna fileto kesin. Kuru soğanı ince doğrayıp kapağı kapalı tavada yağ ve yarım kepçe su ile pişirin. (Soğanın kurumamasına dikkat edin.) Kapağını açıp pişirmeye devam edin. Bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ayrı bir yerde brokoliyi küçük parçalara ayırıp tuzsuz suda 10 dakika haşlayın. Sos için 30 ml su, defne yaprağı ve birkaç adet tane karabiberi ocakta pişirip süzün. Yumurta sarılarını benmari usulü pişirin. İçine bir tutam tuz serpin. Daha sonra süzdüğünüz karışımla yumurta sarılarını birleştirin. Margarini ayrı bir kapta eritin. Erittiğiniz yağı yumurta sarılarının içine ekleyip tel çırpıcı ile çırparak krema kıvamında bir sos elde edin.
Brokolileri doğrayıp 1 çorba kaşığı yağ, bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Pişirdiğiniz kuru soğanla brokolileri karıştırın. Palamut filetolarının içine brokolili iç dolgudan ekleyip rulo sarın. 250 gram milföy hamurunu 1 cm kalınlığında merdaneyle açın. Bıçak veya milföy ruleti ile belli aralıklarla hamura kesikler atıp kafes şekli verin.
Kalan hamuru da merdaneyle açıp 24 cm çapındaki altı çıkan tart kalıbına yerleştirin. Hazırladığınız ruloları içine dizip üzerine sosu gezdirin. Bıçak veya milföy ruleti ile kafes şekli verdiğiniz hamuru üzerine serip kenarlarını iyice kapatın. Dış yüzeyine çırpılmış yumurta sürüp önceden ısıtılmış 190 derece fırında 50 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:116436 • adı:Palamutlu Tart • gönderen:yirmialtı • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:15