PORTAKAL SOSLU LAHOZ

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1/2 kg lahoz
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 kahve fincanı et suyu (etli bulyon tabletle hazırlanabilir)
1 kahve fincanı portakal suyu
Tuz

Lahoz ayıklanıp dilimlenir.
Balık dilimleri tavada veya ızgarada pişirilir.
Bir sos kabında tereyağı eritilerek un pembeleşene kadar kavrulur. Buna et suyu veya etli bulyon eklenip topaklanmaması için iyice karıştırılır.
Buna bir tutam tuz ve portakal suyu eklenir. Böylece ortalama kalınlıkta bir sos elde edilir.
Bu sos balığın üzerine dökülür ve balığın üzeri portakal dilimleriyle süslenir.

© lezzetler.com tarif no:136816 • adı:Portakal Soslu Lahoz • gönderen:ardan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:30