



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ DENİZ ÜRÜNLERİ ÖĞRETEN

500 gram soyulmuş patates
Az hindistancevizi rendesi
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 yumurtanın sarısı
16 adet halka kalamar
8 adet dilbalığı filetosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
8 parça levrek
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 kahve fincanı balık suyu
1 kahve fincanı krema
2 su bardağı Beyaz Balık Sosu
2 çorba kaşığı Sos Hollandez
1 adet küçükbaş çok ince kıyılmış soğan
2 çorba kaşığı vurulmuş krema
2 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Dibi düz bir tencerenin içine yağı koyup hafifçe kızdırıp balıkları ve soğanı ilâve ediniz, tuzu ve balık suyunu ilâve ettikten sonra kapağını kapatınız.
- 2) Ağır ağır kaynatarak 7 dakika pişiriniz, kalan suyun yarısını çektirip kremasını ve beyaz balık sosunu ilâve edip karıştırarak 8 dakika kaynatınız.
- 3) Küçük bir kaba süzdürünüz ve karıştırarak içine Sos Hollandez ve Vurulmuş Krema'yı yediriniz.
- 4) Bir öğreten tabağının ortasına balıkları karışık şekilde dizerek kenara ayırınız.
- 5) Patatesleri 4'e bölüp üzerini kapatıncaya kadar su doldurunuz, kaynatarak 20-25 dakika pişirip hemen süzdürünüz, sonra bir püre makinesinden geçirip içine tuzunu ve az hindistancevizini ve 2 yumurtanın sarısını ilâve edip karıştırınız.
- 6) Sonra ucunda kalın tırtıllı duyu bulunan bir sıkma torbası ile gratine yapacağınız balık tabağının bütün kenarına hat şeklinde kalınca ve düzgünce inişli çıkışlı sıkınız, 1 yumurta sarısını çırpıp bir fırça ile hafifçe patatesin üzerine sürünüz.
- 7) Patatesli tabağın üzerine sosu ve gravyer peynirini serpip, kızgın fırında renk alıncaya kadar gratine yapıp, servis yapınız.