



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENELİ ALABALIK TERİNİ

1 Kg alabalık
0.5 adet limon
10 gr tane karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 diş sarımsak
1 su bardağı krema
3 adet kuru defne yaprağı
0.25 litre hazır jöle
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet kereviz
600 gr rezene
1 demet dereotu

Su dolu bir tencereye tuz, tane karabiber, karanfil saplanmış soğan, defne yaprağı, kekik ve 1 diş sarımsak atın. Bu suda alabalığı haşlayın. Su kaynadıktan sonra 10 dakika hafif ateşte işlemi sürdürün. Sonra ateşi söndürüp, balığı suyu içinde soğumaya bırakın. Rezeneyi temizleyin ve çok sert kısımları atın. Her dalını ikiye kesin ve 10 dakika düdüklü tencerede pişirin. Rezenin pişirme suyunu süzgeçten geçirip jöle yapımında kullanın. Balığın derisini ve kılçığını çıkarın. Etini bir çatal yardımıyla ezin. Hazırladığınız jölenin yarısını katın ve bu jölenin balıklarını mikserden geçirin. Geri kalan jöleyi ve kremayı katın. Tuzunu biberini ekleyin. Bir dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve karışımı içine koyup bütün gün buzdolabını bekletin. Pişmiş rezenenize limon suyu katıp mikserden geçirin. Bu karışımı süzgeçten geçirin. Pırtısız bir öz elde edin. Bu öz[e tuz, karabiber, bol miktarda kıyılmış dereotu ekleyin. Soğuk bir yere kaldırın. Kalıbınızı servisten 15 dakika önce buzdolabından çıkarın ve son dakika tersyüz edin. Kek gibi dilimlere kesin. Bu dilimlerin üzerine yaptığınız rezene özünü dökün.