RİVİERA SOSLU TEKİR BALIĞI

4 tekir balığı (temizlenip, gözleri çıkarılmış)
90 gr (3/4 su bardağı) un (1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Sosu:
1+1/4 su bardağı mayonez
2diş sarımsak (dövülmüş)
10 zeytin (çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
1 tatlı kaşığı kapari
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Sosu hazırlamak için, küçük bir kasede mayonezi sarımsak, kapari, zeytin, tuz ve biberle karıştırınız. Tahta bir kaşıkla bütün malzemeyi iyice çırpıp, kaseyi balık pişene kadar buzdolabında bekletiniz.
Baharatlı unu bir tabağa koyunuz. Balıkları teker teker una iyice bulayıp, fazla unlarını silkeleyerek bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavaya tereyağı ve zeytinyağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca balıkları tavaya koyup, her iki yanlarını 5-6'şar dakika, kahverengi olana ve çatalla denendiğinde eti kolayca kalkana kadar kızartınız. Delikli kepçeyle balıkları kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz.
Sosu buzdolabından alıp, bir sos kasesine boşaltarak balıkla birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70069 • adı:Riviera Soslu Tekir Balığı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 09:46