



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUBY

<https://acunn.com>

200 gr cod fish
160 gr yer elması
100 gr patates
20 gr krema
6 adt fransız fasulyesi
2 adt baby havuç (kırmızı)
1 adt taze soğan
30 gr matcha çayı
30 gr ruby çikolatası
½ limon grass
½ adet limon
50 gr sade soda
5 gr tuz
20 gr zeytinyağı
10 gr pudra şekeri
10 gr tereyağı
2 dal taze kekik

Balığımızın derisini ve kılçıklarını temizleyip 200 gr porsiyonlayıp, kekik, zeytinyağı, tuz, ekleyerek vakumlayarak kaynamış suyun içinde pişirin.

Daha sonra pişen balığı poşetten çıkartıp dış kısmına pudra şekeri serpiştirip sıcak tavada kızartın.

Yerelması soyun ve az sarımsakla soteleyip içine patates ilave edin su ekleyerek püre haline getirin. Krema ve tereyağı ile bağlayın ve tuz, toz beyaz biberle lezzetlendirin.

Ruby çikolatasını eritin, fasulyeleri, havuçları turn patesleri blanch edin ve tereyağı ile lezzetlendirin.

Daha sonra limon sade soda, matcha çayı ile köpürtüp balığınız servis ederken üstüne veya yanına koyabilirsiniz.

Hazırladığınız bütün lezzetli ürünleri dilediğiniz şekilde hazırlayın tabaklayın ve sunun.

