



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALMONLU DİL BALIĞI FİLETOSU (FRANSA)

MALZEMELER

1 adet iri pırasa
4 adet dil balığı (fileto edilmiş)
80 gr. salmon fümme
10 gr. orta boy mantar
4 adet soyulmuş kornison tursu
1 adet sakız kabacı
1 adet iri boy soğan
1 adet sıkılmış limon suyu
2 adet patates
1 çay fincanı krema
1 çorba kaşığı Worcester sos
1 su bardağı balık velutesi
4 adet taze defne yaprağı
süslemek için:
1 çorba kaşığı kapari çiçeği
1/8 demet maydanoz
1/8 demet dereotu
1 çorba kaşığı toz badem
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pırasanın dis yapraklarını 30 dk. haslayın ve buzlu suya atın. Dil balıklarını fileto ettikten sonra incecik dövün ve çalısma tahtasını hafif islatarak birbirine birleştirip dizin. Salmon fümme dilimlerini de üzerine sıralayıp, pırsola demiri ile vurarak birbirine pekismesini sağlayın. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayın. Defne yaprağı, krema, toz badem ve baharatların disindeki malzemeleri doğrayıp tereyağında sote edin. Baharatlarla tatlandırıp toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazırladığınız için yarısını, bohça şeklindeki balık filetosunun içine yayın. Rulo şeklinde sarıp, 180°C`de 10 dk. pisirin. Ve pırasa yapraklarının içine sarın. Baharatlarla da disini tatlandırın. Ve 3 dk. fırında bekletin. Kalan iç malzemenin içine krema ve balık velutesi ekleyip, sos oluncaya kadar kaynatın. Haslamış olduğunuz patatesleri tereyağında sote edip üzerine maydanoz serpistirin. Tabağın dibine sos döküp, rulo halindeki balığı esit parçalara bölün ve tabaklara koyarak servise sunun.