



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU DİL BALIĞI FİLETOLARI

1,5 kilo dilbalığı  
2 çay fincanı balık suyu  
1 küçük konserve mantar  
Sosu için:  
1+1/2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
1/2 çay fincanı krema  
1 çay fincanı balık suyu  
Tuz  
Karabiber  
1/2 limon suyu  
1 yumurta sarısı

Mantarları ufak ufak doğrayın. Filetosu çıkarılan balıkların içine bu mantarlardan bir miktar koyup dolma gibi sarın. Açılmaması için kurdan batırıp tutturun. Çukurca bir tencereye koyun. Üstünü suyla doldurun. 10 dakika çok hafif ateşte pişirin. Balıkları çıkarın ve sıcak olarak muhafaza edin.

Kalan suyu kaynatarak yarıya indirin.

Yağı eritin. Unu, kremayı ve balık suyunu katın. Mahallebl kıvamında oluncaya kadar pişirin. Ateşten indirin.

Tuzu ve limon suyunu katın. Çırpılmış yumurta sarısını llâve edin.

Bunu haşlanmış patates üstüne yerleştirilen balıklara döküp sıcak servis yapın.

