



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DÜLGER

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg dülger balığı
1-2adetsoğan(doğranmış)
1 tatlı kaşığı hardal
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 kahve fincanı un
1 su bardağı krema
Tuz
Karabiber

Balıklar ayıklanır ve dilimlenir.

Ayıklama sırasında çıkan baş ve kılçıklar 4 bardak su ile haşlanır, süzülür, baş ve kılçıklar atılır ve bu balık suyu saklanır.

Yağlanmış fırın kabına soğanlar, balıklar, 1 bardak balık suyu, tuz ve karabiber konur ve fırında pişirilir.

Kalan balık suyu bir sos tenceresinde üzerine krema eklenerek 1,5 bardak kadar kalana dek çektilir.

Bir tavada yarım çorba kaşığı tereyağı ile 2 kaşık un kavrulur ve sos tenceresindekiler buna azar azar yedirilir.

Bu sos hardalla karıştırılarak balıkların üzerine dökülür ve sıcak olarak servis yapılır.

