



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU FÜME BALIK (ALMANYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 dilim füme edilmiş som balığı filetosu (herhangi bir başka balık da olabilir),
1/2 litre et suyu,
1 fiske cevz-i bevva,
30 gram un,
50 gram margarin yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1-2 sap maydanoz.

Yapımı:

Bir kuşanede 25 gram margarin yağını eritmeli. Bunu çabuk çabuk karıştırırken elekten akıtarak unu azar azar katıp yağya yedirmeli. Yağlı unu bir dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra kaynar et suyunu sicim gibi ince akıtarak buna yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeden salçayı tuzlayıp biberlemeli ve bir fiske de cevzi bevva serpmeli. Sos biraz koyulaşınca kuşaneyi ateşten indirmeli. Bir kenarda duran çiğ margarin yağını parçalara bölüp bunun içine atmalı ve karıştırarak yedirmeli. Balık dilimlerini rulo yaparak bir servis tabağına yerleştirmeli. Bunun üstüne kaynar salçayı dökmeli ve bir-iki sap maydanozla süsledikten sonra sofraya götürüp servis yapmalı.