



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU KURU BALIK

www.miele.com.tr

1000 gr. Kurutulmuş balık

250 ml Süt

600-700 ml Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kuru balıkları 24 saat suda bırakın, birkaç defa suyunu değiştirin. Büyük parçalara bölün ve 8 dakika bir tencerenin içinde suda hafif kaynatın. Balığı alın, sularını süzün ve hafif soğutun. Derisini ve kılçıklarını temizleyin.

Yassı bir tencerenin içinde 200 ml zeytinyağını kızdırın. Balığı tencereye koyun ve düşük ayarda bir tahta kaşıkla karışım yumuşamaya başlayıncaya kadar karıştırın.

Tencereyi ocaktan kaldırın ve yavaş yavaş devamlı karıştırarak 400-500 ml zeytinyağını ve 250 kaynayan sütü değişimli olarak ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Bu karışım çok yumuşak olmalıdır.

Karışımı ateşe dayanıklı bir kalıba koyun ve fırına sürün.