



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERE SOSLU SOMONLU KREP (FRANSA)

60 g (8 çorba kaşığı) un
bir tutam tuz
1 yumurta
15 cl yağsız süt
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
15 g (4 çorba kaşığı) taze rendelenmiş Parmesan ya da kaşar peyniri
Somonlu harc:
2 taze somon dilimi (her biri yaklaşık 200 g)
15 cl tuzsuz balık suyu
1 soğan dilimi
1 defne yaprağı
1 maydanoz dalı
2 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
15 g (2 çorba kaşığı) un
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
Tereli sos:
2 demet tere (ayıklanıp yıkandıktan sonra, ince doğranmış)
1 küçük soğan (ok ince doğranmış)
30 cl tuzsuz tavuk suyu
1 orba kaşığı un
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Krep hamurunu hazırlamak için, unu ve tuzu büyük bir kâseye eleyip, ortasını havuz gibi açarak bu çukura yumurtayı kırın. Bir çırpma teliyle yumurtayı ortadan başlayarak yanlara doğru una yedirip, karışım kalınlaştıkça azar azar sütü dökerek, çırpmayı sürdürün. Bütün sütü una iyice yedirince, erimiş tereyağını ekleyip, kâsenin üstünü plastikfilmle örterek, serin bir yerde (buzdolabında değil) 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada harcı hazırlamak için somon filetolarını bir tavaya yerleştirip, balık suyu, soğan dilimi, defne yaprağı, maydanoz dalı ve limon suyunu ekleyin. Tavanın üstünü kapatıp, orta ateş e oturatarak, somon dilimlerini kolayca parçalara ayrılacak (ama daha fazla değil; yoksa eti kurur) kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, balıkları delikli spatulayla geniş bir tabağa aktararak (tavadaki pişirme suyunu saklayın) derisini soyun ve kılçıklarını ayıklayın. Sonra etini çatalla parçalara ayırın.

Tereyağını bir tavada eritip, unu ekleyerek karıştırdıktan sonra, öbür tavadaki balığın pişirme suyunu sürekli karıştıarak ekleyip, bu sosu kalınlaşana kadar kaynatın. Sonra tavayı ateşten alıp, tuzu ve taze çekilmiş karabiberi ekleyerek, bir kenarda 2 dakika kadar ılınmaya bırakın. Yumurta sarısını ekleyip, ıptıktan sonra, balık parçalarının üstüne dökün. Tabağın üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırın.

15 cm çapında bir krep tavaını ya da küçük bir kızartma tavaını iekyağıyla hafifçe yağlayıp, iekyağı tüt-meye başlayınca kadar ısıtın. Sonra s. 200'de gösterilen yöntemle 8 krep yapın. Krepleri üst üste bir tabağa yerleştirip, bir kenarda bekletin.

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın.

Sosu hazırlamak için tereler, doğranmış soğan ve tavuk suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateş e oturatarak karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin üstü açık olarak soğanları iyice (20-30 dakika) pişirin.

Bu arada yumurta aklarını bir kâsede iyice sertleşene (ama kurumamalılardır) kadar çırpın. Buzdolabındaki tabağı alıp, sertleşmiş yumurta akının önce 1/3'ünü, sonra da kalanını, somon balığı parçalarının üstüne boşaltın. Krepleri tezgâha serip, somon balıklı karışımın 1/8'ini bir kaşıkla kreplerden birinin üstüne koyun. Krepin bir yanını alıp harcın üstüne doğru katladıktan sonra, öbür yanını da alıp, kıvrıdığınız tarafın üstüne gelecek biçimde katlayın. Öbür krepleri de aynı biçimde harçla doldurup, tereyağıyla iyice yağlanmış sıcaka dayanıklı bir tabağa yerleştirin. Üstlerine Parmesan (ya da kaşar) peynirini serpip, tabağı fırına vererek, harçlı krepleri iyice kabarcıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

Bu arada pişen tereli sosu blendıra aktarıp, iyice karıştırdıktan sonra, bir tavaya boşaltın. Unu ve kremayı bir kâsede karıştıp, azar azar ekleyip karıştıarak, tavadaki sosa yedin. Tavayı kısık ateş e oturup, sürekli karıştıarak iyice koyulaştırın (ama kaynama noktasına gelmemelidir). Tavayı ateşten alıp, krepler pişinceye kadar bir kenarda ılık olarak saklayın. Krepleri fırından alıp, her birini bir düz tabağa yerleştirerek, yanlarına sostan birer kaşık koyun ve sıcak sıcak servis yapın.

