



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜTSÜLENMİŞ BALIKLI TEREYAĞI

Kullanılacak malzeme:

75 gram tütsü som balığı (veya tütsülenmiş 1 uskumru balığı),

200 gram tereyağı.

Yapımı: Balığın derisi çıkarılmalı. Kılçıkları ayıklanmalı ve havanda iyice dövüldükten sonra ince delikli tel süzgeçten geçirilmeli.

Beri yanda tahta bir kaşıkla tereyağı iyice dövülmeli ve çırpılarak krema durumuna getirilmeli. Buna pelte durumuna getirilmiş balığı katmalı. İyice karıştırmalı ve üstünü nemli bir bezle örttükten sonra buzdolabına kaldırmalı.

Servis vakti gelince buzdolabından çıkarmalı. Bezi kaldırmalı. Donmuş salçayı dilim dilim kesmeli ve servis tabağının çevresini bu salçayla süslemeli.

İsteyenler bunu ordövr olarak da servis yapabilirler. Böyle bir durumda balıklı tereyağının altına konulacak ince kanapelik ekmeğin kızarmış ve soğuk olması gerekir.