

Midye Bugulama

Malzemeler

50 tane midye
1 bardak beyaz sarap
2 bardak su
2 tane arpacik soğan
1 tane havuç
1 diş sarımsak
10 adet çekilmemiş tane karabiber
1 çay kasığı kekik
1 adet defne yaprağı
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı tuz
4 yemek kasığı incecik kıyılmış maydanoz
3 yemek kasığı hazır çig krema
2 adet yumurtanın sarısı

Yapılışı

Öncelikle midyeleri soğuk suda iyice kazıyarak temizleyin. Kabukların arasına sıkışmış olan yosunları ayıklayın ve kabukları acık olanları ayırın. Midyeleri, sarap, su, küçük küçük doğranmış havuç, ince ince kıyılmış soğan ve sarımsak, karabiber tanesi ve defne yaprağı, ince ince kıyılmış maydanoz, kekik ile birlikte genişçe bir tencereye koyun. Altı kısık ateşte yavaş yavaş kaynatın. Kaynadıktan sonra kapagini kapatıp, 5 dakika kadar daha ateşte bırakın. Midyeler acılınca kadar tencereyi hafif hafif sallayın ve servis tabagina sıralayıp, sıcak tutun.

Tenceredeki suyu ateşte, yarı yarıya azalınca kadar kaynatın. Tuz, karabiber, çırpılmış çig krema ve yumurta sarısını ilave edin, sonra kısık ateşte, sık sık karıştırarak, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pisirin. Hazırladığınız bu sosu midyelerin üzerine dokun ve sıcak olarak afiyetle tüketin. ellerimize sağlık