

Sutlu Balik

Malzemeler

750 gr beyaz balik eti (tercihen levrek veya sudak)

1 bardak krema

1 bardak sut

1 dis sarimsak

Tuz

1 limonun suyu

Besamel sos icin

2 corba kasigi tereyagi

2 corba kasigi un

1-1,5 bardak sut

1 yumurta

Yapilisi

Beyaz etli baligin filetosunu cikarip, ince ince dograyin. Bir tepsiyi dizin. Ayri bir kapta sut, krema, dovulmus sarimsak, tuz ve limon suyunu birlikte iyice cirpin.Kremite dokun. 180 dereceli firina surerek 20 dakika kadar pisirin.Bu arada besamel sosu hazirlayin.Bunun icin tereyagini bir tencerede eritin. Icine sutu ilave edin.Koyu krema kivamina gelene dek devamlı karistirin.Sosu indirip, biraz soguduktan sonra icine cirpilmis yumurtayi ilave edin. Baligin uzerine ince bir kat besamel sos dokun. Firina surup, gratine edin. Sicak servis yapin.

Afiyet Olsun:)