

Londra Balık Pie

Toplam 64 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Orta

~520 kcal

İngiliz balık pie, beyaz balık ve somonu kremalı pirasasında buluşturup patates püresi altında fırınlayan sıcak bir aile yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz balık fileto
- 300 gr Somon fileto
- 800 gr Patates
- 2 adet Pirasa
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılış

1. Patatesleri 18 dakika yumuşayana kadar haşlayınız.
2. Pirasayı tereyağında 6 dakika yumuşatın.
3. Un ve kremayı ekleyip sosu 4 dakika koyulaştırın.
4. Balık fileto ve somon fileto sosu üzerine yayın.
5. Patates püresiyle kapatıp 200°C fırında 25 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Balığı çiğden eklemek fırında fazla kurumalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Bezelye ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten