

# Lyon Quenelles

Toplam 117 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Zor

~440 kcal

Açılış 18/10

Lyon quenelles, balık kıyması, unlu hamuru, yumurta ve kremayla hafif köfteye çevirip fırında sos içinde kabartan Fransız klasiğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık filetosu
- 1 su bardağı Un
- 80 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Süt
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Krema
- 1.5 su bardağı Balık suyu
- 1 su bardağı Domates püresi
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

## Yapılışı

1. Süt ve tereyağı ısıtılıp ekleyin, hamuru 4 dakika pişirin.
2. Hamuru 11 yumurtalar tek tek yedirin.
3. Balık filetosunu soğuk kremayla pürüzsüz çekin.
4. Balık harcını unlu hamuruyla karıştırıp 30 dakika soğutun.
5. Harcı 1 ki kaşık oval quenelle şekline getirin.
6. Quenelleleri kaynar suda 8 dakika tutup süzün.
7. Balık suyu ve domates püresini fırında karıştırıp quenelleleri içine dizin.
8. Yemeği 190°C fırında 25 dakika kabarmaya kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harcı soğuk dinlendirmek kaşıkla şekil verirken quenelle dokusunu toplu tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kremalı domates sosuyla fırında kabarmış halde, yanında yeşil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Yumurta