BALIK BOSTANİYE (VAN)

Van Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Balıkların sütü ve yumurtası çıkarılır. İyice yıkanıp temizlenir. Süzgeçte süzülür. Bir çatal yardımıyla iyice çırpılan balık yumurtasına miktarına göre yumurta kırılır. İnce doğranmış soğan ve maydanoz tuz karabiber ve çok azda karbonat ilave edilir. Yağa kaşıkla dökülecek kıvama gelene kadar un ilave edilerek karıştırılır. Kaşıkla yağa dökülerek iki tarafı kızartılıp servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:107368 • adı:Balık Bostaniye (Van) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:08