BALIK FONDUE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

350 gr. morina balığı
350 g mırmır balığı (altın sarısı)
350 g pisi balığı
4 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı un
2 yumurta beyazı
1 çorba kaşığı nişasta, beyaz biber tozu
1 çorba kaşığı kırmızı acı toz biber
Tuz
1 kg yer fıstığı yağı, mısır yağı veya soya yağı (tercihen)

Balık filetoları temiz bir bez ile kurulanır. Limon suyu, tuz, biber içinde 10 dk. marine edilir. Tekrar kurulanır ve küçük parçalar (lokma) halinde kesilir (fondue için). Bütün balık filetoları una batırılır.
Bir yandan yumurta beyazı, nişasta, tuz, beyaz toz biber, kırmızı toz biber ile bir karşım yapılır. Balık filetoları bu karışıma batırılır. fondue çatalına filetolar takılarak reşo üzerindeki fondue tenceresi içindeki yağda kızartmak üzere bırakılır. 1-2 dk. sıcak yağda kızartılır.

Not: Yanında pilav, çin makarnası, limon sos, zencefil sosu servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:100357 • adı:Balık Fondue • gönderen:hünerli kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:28