BALIK KIZARTMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg balık
1 su bardagı kızartmalık yag
2 yemek kasıgı biber salçası
3-4 diş sarımsak
1 tabak mısır unu
2-3 limon
Tuz

Önce balıklar temizlenir. Varsa pulları kazınır, içleri çekilir. Baş kısımları kesilir ve yıkanır.
Temizlenen balıklar büyükse enine dilimlenir. Küçükse karınları iyice açılarak yaprak haline getirilir. 2 yemek kasıgı biber salçasına tuzda ezilmiş sarımsak konur ve karıstırılır. Bu karısım balıkların iç ve dış yüzeylerine sürülür. Sonra balıklar una bulanarak yagda kızartılır.
Serviste limon bulundurulmalıdır. Balık kızartmasının yanında salata ve tursu bulundurulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:107530 • adı:Balık Kızartması (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:38