



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PASTASI

Malzeme:

350 gr balık filetosu

2 adet yumurta

2 ay kaşığı rendelenmiş zencefil

2 orba kaşığı doğranmış kişniş otu

3 orba kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu

karabiber, deniz tuzu

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Süslemek için :

Limon, roka

Balığı 5 mm'lik karelere bölün. Balık, yumurta akları, kişniş otu, zencefil, pirinç unu, tuz ve karabiberi bir kaseye koyup iyice karıştırın. Tavayı 1 cm yüksekliğine kadar sıvıyağ ile doldurup orta ateşte ısıtın. Karışımı kaşığın arkasıyla yayarak düzleyin ve balıkların iki tarafını da 1 dakika sarılaşana kadar pişirin. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın alın. Limon dilimleri ve roka yapraklarıyla sıcak olarak servis yapın.