BARBUNYA BALIĞI TAVA

8 adet barbunya balığı
1/2 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon, 4'e yarılmış
2 çorba kaşığı un

1) Barbunya balıklarının boynunun 2 santim önüne kadar karnını temizleyin, sırt kılçığını, kuyruğunu ve kanatlarını bir makasla kesip, yıkayıp kurulayınız.
2) Sonra balığı tam ortasından bıçağın ucuyla iki tarafından 4 santim uzunluğunda hafif yarınız, tuzlayıp ve hafifçe unlayıp yağlayınız.
3) Sonra bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve barbunyaları ilâve edip 4'er dakika alt ve üstünü altın sarısı kızartıp limonlarla beraber servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81514 • adı:BARBUNYA BALIĞI TAVA • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:42