DENİZ ÜRÜNLERİ TAVA

400 gr (2 su bardağı) rafine yağ
pisi balığından çıkarılmış 2 fileto (derisi yüzülüp 2,5 cm' lik dilimlere bölünmüş)
mezit balığından çıkarılmış 2 fileto (derisi yüzülüp 2,5 vm' lik dilimlere bölünmüş)
16 sap maydanoz
1 limon (dörde bölünmüş)
Kızartma Hamuru:
120 gr (1 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı rafine yağ
200 gr (1 su bardağı) süt
2 yumurtanm akı

Önce kızartma hamurunu hazırlayınız. Un ile tuzu orta boy bir kaseye boşaltınız. Ortasını havuz biçiminde açıp içine yumurta sarısını ve yağı koyunuz. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, unu yumurta ve yağa katınız. Azar azar sütü üstüne döküp iyice karıştırarak, pürüzsüz bir hamur haline getiriniz. Üstünü örtüp serin bir yerde 30 dakika bekletiniz.
Yumurta aklarını orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelene kadar çırpınız. Sonra madeni bir kaşıkla hamura karıştırınız.
2 su bardağı rafine yağı büyük bir tavada, orta ateşte 40 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kahverengileşinceye kadar kızdırınız.
Balık filetolarını, bir maşayla önce hamura batırıp sonra tavaya atınız. 3 - 4 dakika, çıtır çıtır olup renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Kızaranları fazla yağlarının süzülmesi için bir kağıt peçete üstüne alıp, bütün malzeme pişene kadar sıcak tutunuz.
Bir servis tabağının içine beyaz kâğıt peçete serip, kızarttığınız deniz ürünlerini üstüne yerleştiriniz. Maydanoz ve çeyrek limonlarla süsleyip dumanı tüterken servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60077 • adı:DENİZ ÜRÜNLERİ TAVA • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.04.2024 - 09:10