DİL BALIĞI (JAPONYA)

https://www.lezzetsirri.com

1 adet dil balığı
un
4 dilim beyaz tost ekmeği
3 yeşil sivri biber
2 yumurta
1 limon
sıvıyağ

Dil balığını temizleyin bol su ile yıkayın. Filetolarını ince dilimler halinde çıkarın. Filetoları çıkarırken kılçıklarını bütün olarak, üzerlerinde zar gibi et kalacak şekilde çıkartın. Bu işlemleri balıkçınıza da yaptırabilirsiniz. Balıkların ortalarından çıkan bütün haldeki kılçıkları iki ucundan çöp şişlere geçirin. Kılçığın gövde kısmı "sol anahtarı" gibi bombeli kalsın. Bir kenara 3 saat kadar kurumaya bırakın.
3 saat sonra, hazırladığınız kılçığı, çok kızgın yağda kahverengi oluncaya kadar kızartın. Süs olarak kullanmak üzere saklayın.
Küçük yeşil biberlerin sapları ile birlikte başlarını kesin bir kenara bırakın. Limonu dilimlere bölün.
Tost ekmeklerini küçük küpler halinde kesin. Derince bir tabağa koyun. Yumurtaların beyazını sarısından ayırın, beyazlarını bir çatalla biraz çırpın. Derin bir tavada sıvıyağı kızdırın. Küçük kesilmiş ekmekleri tavada iyice kızdırdığınız yağa atın ve 1-2 dakika ekmekler pembeleşinceye kadar kızartın. Bir tabağa alın.
Yine kızgın yağa biberleri atın, bir çevirip çıkartın.
İnce ince ve uzun olarak dilimlenmiş dil balığı filetolarını una bulayın. Filetoları kızgın yağa atın ve pembeleşince hemen çıkartın. Balıklar kendiliklerinden hafif kıvrılacaklardır. Dil balıklarını çok kızartmamaya dikkat edin. Daha sonra bir servis tabağına, çöp şişe geçirerek kurutup, kızartmış olduğunuz balık kemiğini çöp şişten çıkartarak bir kavun kabuğu gibi koyun. İçine kızarmış dil balıklarını, ve yanına kızarmış biberleri sıralayın. Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39284 • adı:Dil Balığı (Japonya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:40