



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAYSLİ ÇITIR BALIK TEMPURA

Özgür Şef

500 G AYIKLANMIŞ BEYAZ ETLİ BALIK
KARIŞIK BAHARAT
400 ML SIVI YAĞ
100 G MISIR UNU
2 ADET ÇIRPILMIŞ YUMURTA
1 PAKET KIRILMIŞ LAYS

Tavanızı yüksek ateşte ısıtın ve yağını koyun. Diğer tarafta balıkları önce mısır ununa, sonra çırpılmış yumurtaya ve kırılmış lays a bulayın. Yağ kızınca, her seferinde balık parçalarını altın rengi oluncaya kadar kızartın.