



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT PANE

1 kg. mezgıt filetosu
2 adet yumurta
3-4 orba kasığı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı galete unu
3 diş sarımsak, dereotu, tuz

Galete ununu robotta maydanoz ve sarımsakla un kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurtaları ırpın. Mezgıt filetolarını önce una, sonra yumurtaya ve hazırladığınız galete ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu ile yağın fazlasını alın. Mezgıt paneyi, limon ve kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.