



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEZGİT PANE

1 kg. mezzit 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. Mezzit filetolarını önce una, sonra yumurtaya ve hazırladığınız galete ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu ile yağın fazlasını alın. Mezzit paneyi, limon ve kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.