



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİSİ BALIĞI SİMİDİ

500 gram pisi balığı filetosu

3 çorba kaşığı un

2 adet yumurta

1 çay bardağı susam, tuz

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Pisi balığı filetosunu 1 parmak uzunluğunda şeritler halinde doğrayın ve tuzlayın. Şeritleri halka haline getirin. Halkaları önce una sonra çırpılmış yumurtaya batırın. En son susama bulandıktan sonra kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Sıcak olarak servis yapın.