



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYA PANE

Yarım kilo sardalya (başı kılçığı ve içi çıkarılıp, ikiye ayrılıp yıkanıp, süzölmüş)

2 su bardağı galeta unu

1+1/2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı maden suyu

1/2 su bardağı nişasta

2 yumurtanın sarısı

600 gr (3 su bardağı) rafine yağ

Derince bir kaseye 1 su bardağı un, nişasta, tuz ve maden suyunu koyup çırpmadan karıştırınız. Yumurta sarılarını ekleyip kaseyi bir kenarda bekletiniz.

Rafine yağı derince bir tavaya koyup, kızdırınız. Kalan 1/2 su bardağı unu bir tabağa koyunuz. Galeta ununu da başka bir tabağa koyunuz.

Yarım sardalyaları önce una, sonra yumurtalı karışıma, daha sonra da galeta ununa iyice bulayıp kızgın yağa atarak, altın sarısı bir renk alana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp, sardalyaları delikli kepçeyle bir servis tabağına aktararak servis ediniz.
