



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI DİL BALIĞI FILETOSU FRİT

16 parça küçük dilbalığı filetosu
1 su bardağı un
1/2 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı rafine yağ (1 litre)
Az karabiber
6 çorba kaşığı Sos Tartar
1 şişe maden suyu

- 1) Dil filetolarını tuzlayıp biberledikten sonra bir kaba koyunuz ve üzerlerini kapatıncaya kadar madensuyu doldurup 10 dakika bekletiniz.
- 2) Sonra balıkları teker teker maden suyu çıkarıp elinizle ovalamadan alt ve üstünü una bulayınız ve bir tepsinin altına hafif un serpip balıkları sıra ile diziniz.
- 3) Yağı bir tencerede kızartıp balıkları teker teker yağa atınız (Yağın aldığı kadar 6-7 parça). 3 dakika sonra karıştırmadan balıkları bir kevgirle yağsız olarak bir tepsiye çıkarınız. Diğerlerini aynen kızartınız.
- 4) Tam servis yapacağınız zaman aynı şekilde kızgın yağa tekrar atıp 7 dakika daha kızartıp yağdan çıkararak bir dantel kâğıdın üzerinde bir tevzi tabağında servis yapınız. Yanında ayrı Sos Tartar veriniz.