



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI PİSİ BALIĞI FİLETOSU KIZARTMASI

16 parça küçük pisi balığı 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) Pisi balığı 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.