SUSAM VE HAŞHAŞLI MEZGİT TAVA

10 adet mezgit balığı
3 yemek kaşığı haşhaş
3 yemek kaşığı susam
1 yemek kaşığı çörekotu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı limon suyu
100 gr kızartma yağı
½ çay kaşığı deniz tuzu

Mezgit balıklarının kılçıklarını çıkarıp temizleyin. Bir kapta limon suyu ve tuzun içerisinde bekletin. Balıkların yarısını sırasıyla yumurta, susam ve çörekotuna bulayın. Kalan balıkları da sırasıyla yumurta ve haşhaşa bulayın. Bir tavada yağı ısıtın ve mezgit balıklarını 3-4 dakika kızartın.



© lezzetler.com tarif no:112445 • adı:Susam ve Haşhaşlı Mezgit Tava • gönderen:seçin • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:56