TAVADA MEZGİT

400 gram mezgit fileto
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı tereyağı
Patates köftesi için:
2 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber

Haşlanmış patatesleri ezip içine baharat koyup şekil verin. Sonra galeta ununa bulayıp buzdolabında 20 dakika soğutun, çıkartıp kızgın yağda kızartın. Balıkları önce una, sonra yumurtaya, en son mısır ununa bulayın ve tereyağında kızartın. Patates köftesiyle beraber servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:67901 • adı:Tavada Mezgit • gönderen:gök kubbe • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:11