



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİR BALIĞI TAVASI

1 kg tekir balığı
1 bardak un
1,5 limon
1 bardak zeytinyağı
3-4 tane yumurta
1/2 demet maydanoz

Temizlenen balıklar tuzlanıp biberlendikten sonra una bulanır. Çok küçük olan balıklar da üçü, dördü kuyruklarından birbirine yapıştırılarak una bulanır. Bir kaba kırılan yumurtalar sarısı ve akı iyice karışmaya kadar çırpılır. Zeytinyağı kızdırılan tavada, bu balıklar, yumurtaya da sokulup çıkarıldıktan sonra kızartılır. Kızaran balıklar, üzerine kâğıt yayılmış bir tepsiye alınır. Daha sonra da servis tabağına aktarılır. Maydanoz dalları ve limon dilimleriyle süslenerek servis yapılır.