



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TURŞULU KALKAN

1,5 kg kalkan
1 ay bardađı un
1 ay bardağı zeytinyağı
2 orba kaşığı tereyağı
2 diř sarmısak
7-8 adet mantar
Tuz, karabiber
3-4 adet kornişon turřu

Ayıklanmış balığı 1 parmak uzunluğunda şeritler halinde doğrayın. Una bulayıp zeytinyağında 2-3 dakika çevirin. Diđer tarafta tavada erittiğiniz tereyağında sarmısağı kavurun. Mantarı ilave edip harlı ateşte rengi donene kadar kavurmaya devam edin. Sonra tuz ve karabiberi katıp tavayı ocaktan alın. Balığın içine mantarlı harcı katıp karıştırdıktan sonra servis tabağına alın. Dörde bölünmüş kornişon turşuyu ilave edin ve servis yapın.