



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 bardağı un
1 ay bardağı zeytinyağı
2 orba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
7-8 adet mantar
Tuz, karabiber
3-4 adet kornişon turşu

Ayıklanmış balığı 1 parmak uzunluğunda şeritler halinde doğrayın. Una bulayıp zeytinyağında 2-3 dakika çevirin. Diğer tarafta tavada erittiğiniz tereyağında sarımsağı kavurun. Mantarı ilave edip harlı ateşte rengi dönene 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.