



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KALKAN TAVASI

1 kg. kalkan balığı
1 su bardağı kızartma yağı
1 avuç un
1 yumurta
Tuz
Limon
Maydanoz

Balığı temizleyip, yıkayıp suyunu süzdürünüz, tuzlayıp, biberleyiniz. Un ve yumurtadan oluşan sulu bir bulamaç yapıp balıkların her tarafını bu bulamaca bulayıp pembe renkte kızartınız. Kâğıt havlu yayılmış tepsiye çıkarınız. Servis tabağına, yerleştirip limon, maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapınız.