



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARGANA TAVA

1 kg zargana balığı (derisi yüzölüp, 5-6 cm'lik parçalara kesilmiş)
120 gr (1 su bardağı) un (elenmiş; 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
1 büyük limon (dilimlenmiş)

Baharatlı unu yayvan bir tabağa koyup, bir kenara bırakın. Rafine yağı orta boy bir tavada orta ateşte kızdırınız. Yağ kızın zargana parçalarını baharatlı una bulayıp, fazla unlarını silkeledikten sonra, tavada her iki yanlar 5-6 dakika, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız. Kızarmış balıkları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, limon dilimleriyle süsleyerek, servis ediniz.