



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## AKYA TAVA

8 dilim akya filetosu  
2 orba kaşığı un  
1/2 bardak rafine yađı  
4 parça limon (veya 4 çorba kaşığı limon suyu)  
1/2 limonun suyu  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
2 adet yumurta

Akyaları bir kaba koyup limon suyu ve tuzu üzerlerine altüst ederek serpiniz. Yumurtayı ukur bir kapta çırpınız. Balıkları evvel una, sonra yumurtaya bulayınız. Yağı tavaya koyup kızdırınız ve tavanın büyüklüğüne göre balıkları bir veya iki defada 2'şer dakika alt ve üstünü altın sarısı gibi kızartınız. Yağsız olarak, dantel kğıt üzerinde veya tevzide, limon ve maydanoz yaprağı ile servis yapınız.

Not: Akya bir Akdeniz balığıdır, sert etlidir.

---