



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KALKAN DİLİMİ

Necip Usta

100 gram badem
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
8 dilim kalkan (125'er gramlık)
1/2 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon, 4'e yarılmış
2 çorba kaşığı un

- 1) Kalkanları yıkayıp kurulayınız. Alt ve üstlerini tuzlayıp bastırmadan una bulayınız.
- 2) Sonra bir tavaya yağı koyup kızdırınız ve kalkanları ilâve edip 4'er dakika alt ve üstünü altın sarısı kızartınız.
- 3) Bademleri kaynar suda 1 dakika haşlayıp hemen süzgece dökünüz ve kabuklarını soyup boyuna ince olarak dilimleyiniz.
- 4) Bademleri küçük bir kap içinde, orta ateşli fırına koyup kontrol ederek yakmadan zaman zaman karıştırıp sarı olarak kızartınız.
- 5) Hazırlanmış balıkları servis yapacağınız tabağa diziniz ve bir tavada tereyağını kızdırıp bademi ilâve ediniz.
- 6) 1 dakika sote yapınız, limon suyunu balıkların üzerine serpip, üzerine badem ile tereyağını eşit şekilde koyup, hemen servis yapınız.