BADEMLİ PİSİ BALIĞI

150 gram badem
4 dilim pisi balığı fletosu
1/2 limonun suyu
4 çorba kaşığı süt
1 tatlı kaşığı un
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağını
1 limonun suyu
4 dilim kabuğu tırtıllanıp lira gibi kesilmiş limon
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Bademleri kaynar suya atıp 1 dakika kaynatınız. Hemen süzdürüp bir bezin içine koyup ovalayıp kabuklarını tamamen soyunuz.
Soyulan bademleri boyuna ince ince dilimleyiniz ve küçük bir tepsiyle fırına sürüp orta ateşte yakmadan sarartıp kurutunuz.
Balıkları küçük bir kapta tuzlayıp yarım limon suyunu ve sütü serpip alt ve üst ediniz, sonra hafifçe una bulayınız
Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız, ve balıkları ilâve ediniz
Zaman zaman tavadaki yağlardan alıp üzerine dökerek 4 dakika alt ve üstünü kızartıp servis edeceğiniz tabağa balıkları diziniz ve tavadaki yağı dökünüz aynı tavaya tereyağını ilâve edip hafif kızartınız
Limon suyunu ilâve edip balıkların üzerine dökünüz
Limonları maydanoza batırıp her balığın üzerine birer dilim koyunuz.
Tereyağını kızartıp bademleri 1 dakika tereyağında sote yapıp, eşit şekilde balıkların üzerine dökerek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81475 • adı:Bademli Pisi Balığı • gönderen:im • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:26