



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKE AND SHARK (TRINIDAD VE TOBAGO)

Bake için:

2 bardak un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı esmer şeker

1 tatlı kaşığından az tuz

1 bardak su

2 yemek kaşığı margarin

Shark için:

750 gr beyaz etli kılçıksız balık

1 er çay kaşığı tuz ve karabiber

2 adet yumurta

2-3 kaşık un

Kızartmak için:

Yeterince sıvı yağ

Un, tuz ve kabartma tozunu bir kabin içerisine eleyin.

Sekeri ve margarini ekleyin.

Suyu ekleyip ele yapışmayacak kıvamda hamurunuzu puruzsuz olana dek yogurun.

Gerekirse su veya un ilavesi yapabilirsiniz.

Hamuru 5-6 parçaya ayırın , her birini yogurup bir kaba alın.

Uzerlerine nemli kagit havlu orterek 30 dakika dinlendirinsana margarini tavada eritin ardından her bir hamuru elinizin yardimi ile çay fincani tabagi olcusunde acin ve yağda arkali onlu kızartın.

Baliklari yıkayın ve sularinin suzulmesi icin bekleyin.

Gerekirse kagit havlu yardimi ile kurulayın.

Baliklari once una ardından yumurtaya bulayip arkali onlu kızartın.

Pisilerin yarisini ortadan ikiye ayırın. Icine kızarttiginiz balik parçalarından koyun.

İçerisine istediginiz garniturleri ilave edebilirsiniz. Ben domates, tursu salatalik, marul, kirmizi lahana koydum.

Siz zevkinize gore ilaveler yapabilirsiniz.

Not: Bake ve Shark, Trinidad ve Tobago'nun geleneksel sokak yemeğidir. Genelde köpekbalıği eti ile yapılır.