



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKÜS TÖRLÜSÜ

Kullanılacak malzeme: (4 kiři için):

100 gram gümüş balığı,
100 gram hamsi,
100 gram istavrit,
100 gram tekir (hamsi kadar küçüklerinden),
1 limon,
1 bardak zeytinyağı,
5-6 sap maydanoz,
2 fincan un,
1 yumurta,
2 fincan ekmek tozu.

Yapımı: Bu tip küçük balıkların başları koparılmaz, içleri çıkarılmaz. Onun için balıkları bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra iri delikli bir süzgeçte sularını iyice süzmeli. Sonra balıkları una, çırpılmış yumurtaya ve ekmek tozuna bulamalı ve kızgın zeytinyağına azar azar atıp her yanlarını iyice kızartmalı. Kızarmış balıkları kevgirle çıkardıktan sonra öbür balıkları kızartmalı. Sonra bunları küçük tabaklara yerleştirmeli. Tabakların çevresini küçük limon dilimleri ve birkaç yaprak maydanozla süsledikten sonra servis yapmalı.