



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KIZARTMANIN PÜF NOKTALARI

Ne yaparsanız yapın balığı fazla pişirmemeye dikkat edin! Aşırı pişmiş, kurutulmuş balıktan daha kötü bir şey yoktur.

Balığı pişerken sık sık test edin ve eti kolayca pul pul dökülür dökülmez çıkarın.

Balık ve deniz ürünleri o kadar hassastır ki, onları fazla pişirmek için kısa bir süre yeterlidir.

Genel olarak yağ, kızartma tavasının 3/4'ünü doldurmalı ve kızartmadan önce (360F-190C)'ye ısıtılmalıdır. Yağın yeni olması (tekrar kullanılmaması) ve yiyeceği kaplayacak kadar derin olması önemlidir.

Yağ gereken sıcaklığa gelmediyse balıklar ıslak olacaktır, çünkü yağın ısısı balığın dış yüzeyini her şeyi kapatacak kadar yeterli şekilde kaplamaz ve bu nedenle ıslanır. Bununla birlikte, fazladan ısıtılmış yağa dikkat edin, çünkü içleri pişmeden dışını yakacaktır.

Yağ, yemeği çok çabuk pişirdiği için ve balığın hassas yapısı nedeniyle aşırı ısıya maruz kalmadan önce kaplanması gerekir. Terbiyeli un, yumurta akı ve galeta unu veya hamur, balıklar için mükemmel kaplamalardır.

