



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KIZARTMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg balık
1 su bardağı kızartmalık yağ
2 yemek kasığı biber salçası
3-4 diş sarımsak
1 tabak mısır unu
2-3 limon
Tuz

Önce balıklar temizlenir. Varsa pulları kazınır, içleri çekilir. Baş kısımları kesilir ve yıkanır. Temizlenen balıklar büyükse enine dilimlenir. Küçükse karınları iyice açılarak yaprak haline getirilir. 2 yemek kasığı biber salçasına tuzda ezilmiş sarımsak konur ve karıştırılır. Bu karışım balıkların iç ve dış yüzeylerine sürülür. Sonra balıklar una bulanarak yağda kızartılır. Serviste limon bulundurulmalıdır. Balık kızartmasının yanında salata ve tursu bulundurulmalıdır.