



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SİMİT

1 adet Levrek fileto (uzun ince kesilmiş)
150 gr. susam
1 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı un
1 fincan su
1 fincan sıvıyağ (kızartmak için)
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Levrek filetoları ince uzun şeritler halinde kesin. Diğer yanda yumurta, su ve unu çırpıp sos haline getirin. Bir kabın içine susamları koyun. Uzun şeritler halinde kesilen balıkları hazırladığınız sosa bulayın. Ardından susama bulayıp balıkları halka şekline getirin. Halka halindeki balıkları 15 dk kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra buzdolabından alın. Geniş bir tavaya sıvı yağ koyup yağı kızdırın. Isınan tavada balık halkalarını 3-5 dakika önlü arkalı kızartın. Bir tabağa veya tepsiye havlu kağıt koyun. Pişen halkaları tabağa alın. Balık simitleri yanında yeşillik veya marulla servis edebilirsiniz.
