



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK ŞNİTZEL

4 adet balık fileto
2 adet yumurta
1 ay bardağı kadar un
1,5 çay bardağı kadar galeta unu
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Balık şnitzellerimizi hazırlamak için, yumurtamızı bir kabin içerisinde kırıp, iyice çırpıyoruz.
İçerisine baharatlarımızı ekliyoruz.
Unumuzu ve galeta unumuzu ayrı tabaklar içerisinde alıyoruz.
Balık filetolarımızı ilk olarak unumuza, ardından yumurtamıza ve son olarak da galeta unumuza buluyoruz.
Sıvı yağımızı bir tava da kızdırıyoruz.
Hazırladığımız balık şnitzellerimizi kızgın yağımızda önlü arkalı olarak kızartıyoruz.
Kızarttığımız balıklarımızı kağıt havlu üzerine alıyoruz ve yağın bırakınca servise sunuyoruz.

