BALIK TAVASI (BÜYÜK BALIKLARDAN)

Mercan, kılıç, palamut, torik gibi balıklardan

1000 gram balık
220 gram rafine ayçiçeği yağı (1 bardak)
1 kahve fincanı un
1 adet limon
Tuz

1 Pullu ise, pulları kazınmış, iç ve kulak denen solungaçları çıkarılmış 1 kg. bir büyük balığı ikişer santim, yani birer parmak kalınlığında tekerler kestikten sonra yıkayıp tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır. (Palamut ve torikte pul yoktur.)
2 Sonra, bu balıkları, tabak içindeki 1 kahve fincanı una batırmak suretiyle unladıktan sonra, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek ya da zeytinyağı olan tavaya atmalı ve balıkların önce bir, sonra da diğer tarafları hafif pembeleşinceye kadar 4 - 5 dakika kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak, yanında 1 limon olduğu halde servis yapmalıdır.

NOT: Kılıç balıklarının derilerini yüzdükten sonra, bunlardan parmak kalınlığında dilimler kesmeli ve yukarıda anlatıldığı şekilde tuzlamalı, unlamalı ve pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:33930 • adı:BALIK TAVASI (Büyük balıklardan) • gönderen:günce • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17