



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK TAVASI

(Uskumru, kefâl, hamsi gibi balıklardan)

1 kilo balık
2 kahve fincanı un
1 limon
biraz tuz
zeytinyağı

Balıkların pullarını, solungaçlarını, içini temizliyerek çıkarınız. Bol suyla yıkayıp, kurulayınız. Bir kesekâğıdının içine unu tuzu koyarak karıştırınız. Sonra balıkları teker teker kesekâğıdının içine koyarak, ağzını kapatıp çalkalayınız. Bu suretle una bulanmış balıkları, kâğıtları silkeleyerek çıkarıp içinde kızgın yağ bulunan tavada kızartınız. Tabağa alarak halka halka kesilmiş limon ve maydanozla süsleyiniz. Limon sıkarak servis yapınız.