



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ GÜMÜŞ BALIĞI

200 gr gümüş balığı
10 yumurtanın akı
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı tuz
400 gr (2 su bardağı) rafine yağ
100 gr pişmiş tavuk eti (çekilmiş)
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)

Küçük bir kasede bir yumurtanın akı ile mısır nişastası ve tuzu, tahta bir kaşıkla, pürütsüz koyu bir bulamaç elde edene kadar çırpınız. Balıkları ekleyip, her tarafları bulanana kadar karıştırınız.

Derin bir tavaya üçte birine kadar yağ doldurunuz. Yağı 50 saniye, içine atılan küçük bir ekmek parçası nar gibi kızarana kadar kızdırınız. Balıkları içine atıp 1 dakika kızarttıktan sonra, kağıt peçete üstünde yağmı süzdürerek bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede, yumurta teliyle kalan 9 yumurta akını kar haline getiriniz.

Elde ettiğiniz bu karın yarısını geniş bir tabağa yayıp üstüne balıkları yerleştiriniz. Balıkların üstüne spatulayla kalan yumurta karını örtünüz.

Tabağı hafifçe, eğerek, yavaşça yumurta karı balık karışımını, tavaya koyunuz. Karışımı 3 dakika üstünü yağ kaplamıyorsa kaşıkla yağ akıtarak, kızartınız. Tavayı ateşten alınız. Spatulayla balıkları yağdan çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürdükten sonra, bir servis tabağına yerleştiriniz.

Üstüne çekilmiş tavuk etlerini ve taze soğanları serperek, sıcak sıcak servis ediniz.