



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR KUMRU

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet taze soğan
- 1 Küçük Kase Mısır unu
- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Tuz & Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Tarhun otu
- 1 Küçük Kase Galeta Unu
- 6 Adet Balık Fileto (tercihen levrek)

Balıkları temizletip fileto olarak hazırladıktan sonra her bir yüzüne tuz karabiber serpiyoruz. Küçük bir tavada sana yağın eritip soğanların incecik kıyılmış yeşil saplarını ve tarhun otunu 1-2 dakika harlı ateşte çeviriyoruz. Tamamen soğuduğu zaman içine yumurtaları (isterseniz bir kaç damla da limon suyu ekleyebilirsiniz) ilave ederek iyice çırpıyoruz. Baharatlarını çeken balıkları önce mısır ununa sonra yumurtaya ve en son galeta ununa buluyoruz. Kızdırılmış sıvı yağda kızartıp servise alıyoruz.