



## ÇITIR LEVREK FİLETO

3 adet levrek fileto  
1/2 su bardağı rendelemiş eski kaşar  
1 su bardağı bayat ekme kırıntısı  
2 adet çırpılmış yumurta  
Yarım kase un  
Tuz  
Karabiber

Eski kaşar rendesi ve ekme kırıntısını çok az tuz ekleyerek rondoda çekiyoruz. Tavada zeytinyağını ısıtıyoruz. Yumurtaları çırpıyoruz. Levrek filetoları önce una, sonra yumurtaya, sonra da peynirli kırıta karışımına bulayıp kızartıyoruz. Kağıt havlu üzerine koyup fazla yağının süzülmesini bekliyoruz.

