ÇITIR MEZGİT

https://www.elele.com.tr

2 orta boy fileto mezgit
1 su bardağı bayat, ufalanmış ekmek içi
1 tutam taze kekik
1 tutam biberiye
1 tutam tarhun
1 demet kuşkonmaz
10 yer elması
10 kiraz domates
1 limonun suyu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı

Kuşkonmazların kabuğunu soyup haşlayın. Yer elmalarının kabuğunu soyup ince dilimleyin. Domatesleri ortadan ikiye kesip büyük bir kaseye alın. Dilimlenmiş yer elmaları ve kuşkonmazları ekleyin. Limon suyu, zeytinyağı ve tuz, karabiber ekleyip harmanlayın. Ufalanmış ekmek içini geniş bir kaba alın. Kıyılmış kekik, biberiye ve tarhunu ekleyip karıştırın. Balıkları bu karışıma bulayın. Kızdırılmış ayçiçeği yağında balıkları kızartın. Kuşkonmaz salatasıyla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129800 • adı:Çıtır Mezgit • gönderen:Meryoş • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:36