



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FLORANSA USULÜ BALIK YUMURTASI

Üçgen kesilmiş yufkanın kenarına pişmiş ıspanak püresi sürün, üzerine balık yumurtalarını sürün. Sigara böreği gibi katlayarak, önce yumurta sarısına, sonra galeta ununa batırarak kızgın yağda kızartın.

---

© lezzetler.com tarif no:42372 • adı:FLORANSA USULÜ BALIK YUMURTASI • gönderen:ayda • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:59