



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜMÜŞ TAVA

Yarım kg. gümüş balığı (ayıklanmış ve yıkanmış)
2-3 su bardağı rafine yağ
250 gr kızartma hamuru.
6 limon dilimi

Büyük ve derin bir tavanın üçte birini rafine yağ ile doldurup orta ateşte 40 saniye, içine atılan bir kuru, küçük ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.

Balıkları önce kızartma hamuruna bulayıp, sonra 2'şer, 3'er yağa atınız. 3-4 dakika, gevşek ve altın sarısı oluncaya kadar kızartınız. Delikli kepçeyle balıkları tavadan çıkarıp, bir kağıt peçetenin üstüne koyarak yağın süzdürünüz.

Ötekiler kızarana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Bütün balıklar kızarıncaya Önceden ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, yanlarına limon dilimlerini dizerek servis ediniz.