



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMPARATOR USULU ALABALIK (VİETNAM)

2 adet alabalık
2 adet hazır yufka
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu
3 diş sarımsak
3 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı acı kırmızı biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Önce alabalıklar fileto yapılır. Kılçığı tamamen ayrılır. Sonra kibrit kutusunun yarısı büyüklüğünde küplere kesilir. Yumurta sarısı, dövülmüş sarımsak, limon suyu, biber, tuz ve sıvıyağ karıştırılır. İçine balık parçaları atılır, harmanlanır. Kabin ağızı kapalı olarak buzdolabında en az 8 saat dinlendirilir. Yufkalar sigara böreğı yapımında olduğı gibi üçgen kesilir. (toplam 24 üçgen) Yufkaların geniş kenarına dinlenmiş balık parçası konur. Önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra rulo yapılır. Ucu ıslatılarak yapıştırılır. Kızgın yağda kızartılır.

Not: Orijinal tarifte yufka yerine yöreye has "pirinç kağıdı" kullanılır.