



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTAVRİT PANE

20 adet iri istavrit
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 ay bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı

İstavritlerin başı ve kılçıkları çıkarılır, yıkanır. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Önce una batırılır, fazla unu silkelenir, çırpılmış yumurtaya batırılır, en son galetaya bulanır. Kızgın yağda kızarana kadar kızartılır.

[ML® İstavrit Güveci için tıklayın](#)[ML® İstavrit Buğulaması için tıklayın](#)
