



İSTAVRİT TAVA

- 1 kilo istavrit
- 1 şişe soda
- 1 su bardağı un
- Tuz
- Kızartmak için sıvı yağ
- 1 demet roka
- 1 adet haşlanmış patates
- 5 adet çeri domates
- Sos için:
1 çorba kaşığı hardal, zeytinyağı, limon suyu

İstavritleri yıkayıp temizleyin. Derin bir kaba alıp üzerine sodayı dökün. 15 dakika kadar bekletin. Bu arada unu tuzla ya da pul biberle tatlandırıp içine ekleyip karıştırın. İstavritleri süzüp bu una bulayın ve kızgın yağın içinde kızartın. Tabağa dizip yanında yeşilliklerle sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.10.2021