



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İSTAVRİT TAVA

1 kg istavrit balığı (ayıklanıp yıkanmış)
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1-2 su bardağı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 limon (ikiye bölünmüş)

Ayıklanıp yıkanmış istavritleri bir kevgire koyup sularını süzdürünüz. Tuzu üstüne serptikten sonra, balıkları karıştırarak tuzun dağılmasını sağlayınız. Küçük bir tepsiye unu boşaltınız. İstavritlerin her tarafını una bulayınız. Orta boy bir tavada rafine yağ kızdırınız. Balıkları teker teker kızgın yağa atarak pembeleşinceye kadar kızartınız. Tavadan aldığınız istavritleri servis tabağına yerleştirip, limonlarla süsleyerek servis ediniz.
