



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BALIK (ÇİN)

Malzeme (4 kişi için)

125 gramlık dört dilim dil balığı veya pisi balığı

Tuz

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı yağ

2 adet çok ince kıyılmış soğan

Kızartma yağı

Garnitür:

Taze soğan (yeşil kısmı)

Balıkları ince olarak kesin. Tuz ektikten sonra sirkenin içine atın.

15 santimlik kareler halinde keseceğiniz yağlı kağıtları, yağa batırın. Her bir balık dilimini kağıt parçalarına yerleştirin, içine de biraz soğan ve maydanoz yerleştirin.

Kağıtları katlayın. Yağı tavada kızdırdıktan sonra her bir dilimi 3 dakika kızartın. Kızaran balığın yağın bir peçeteye çekirin. Üzerine taze soğan serptikten sonra hemen servis yapın.