



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALKAN BALIĞI TAVASI

Malzeme :

1 kg Kalkan balığı,
1 su bardağı kızartma yağı,
1 avuç un, tuz,
limon,
maydanoz.

Yapılışı:

- 1- Balığı temizleyip, yıkayıp suyunu süzdürünüz.
 - 2- Kalkan balığı temizlendikten sonra bir kişilik parçalar kesilip kızartılır.
 - 3- Yemek zamanına 20 dakika kala tuzlayıp, biberleyiniz.
 - 4- Her tarafını muntazam una bulayıp kızdırılmış yağda her tarafını pembe renkte kızartınız.
 - 5- Kağıt yayılmış tepsiye çıkarınız (Fazla yağın gitmesi için.)
 - 6- Servis tabağına zevkinize göre yerleştiriniz.
 - 7- limon ve Maydanoz dallarıyla süsleyiniz.
-