



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALKAN TAVASI

10 dilim 125'er gr'lık kalkan balığı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 limonun suyu
Un
125 ml (3/5 su bardağı) ayçiçek yağı
Tartar Sos:
200 g mayonez
2 çorba kaşığı ince kıyılmış kapari
2 çorba kaşığı ince kıyılmış salatalık turşusu
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/3 çorba kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze soğan

Hazırlık:

Kalkan dilimlerini yıkayın; tuzlayıp, biberleyin. Hafif derince bir kaba yerleştirin. Üzerlerine limon suyunu gezdirip 2 saat serin bir yerde dinlendirin.

Kalkan dilimlerinin suyunu süzdürerek marine ettiğiniz kaptan alıp, her iki taraflarını una bulayın.

Kalkan dilimlerinin fazla ununu silkeleyerek tavaya yerleştirip her iki tarafları da altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 3'er dakika kızartın.

Ana Yemek:

Kalkan balığını temizleyip, yıkayın ve dilimleyin.

Hazırlık bölümündeki gibi tuzlanıp biberlenmiş kalkan dilimlerini limon suyuna yatırarak 2 saat serin bir yerde dinlendirin.

Bir tavada ayçiçek yağın kızdırın. Kalkan dilimlerini marinattan çıkartıp, unlayın. Fazla unlarını silkeleyerek kızgın yağda her iki taraflarını 3'er dakika kızartın. Kalkan dilimlerini süzdürerek tavadan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir servis tabağına aktarın.

Sıcak olarak yanında tartar sosu ile servis yapın.

Tartar sosu hazırlamak için 200 g mayonezi, her biri ince kıyılmış kapari, salatalık turşusu, maydanoz, tarhun otu ve taze soğanı katıp karıştırın.