



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARI ÇİÇEKLİ TEKİR BALIĞI

2 adet yumurta
5 dilim bayat ekmek
4 adet domates
500 gram tekir balığı filetosu
2 adet iri limon
1 çorba kaşığı Kapari çiçeği
1 çorba kaşığı Biberiye
2 adet kabuğu rendesi
1 kase Un
150 gram margarin
Tuz

Domatesleri ve limonu yıkayıp kabuklarıyla birlikte halka şeklinde kesin. Bir kabın içinde eritilmiş margarin ve bir tutam tuz ile tatlandırıp yağsız Wook tavada da kızartın. Kaparinin fazla tuzunu alın. Bayat ekmeğinin içi, 1 çorba kaşığı kapari, biberiye ve limon kabuğunu blenderden geçirin Tekir balığını fileto şeklinde kesin ve unlayın. Küçük bir kapta 2 adet yumurtayı çırpın. Unladığınız tekir balığını önce yumurtaya sonra baharatladığınız ekmek içine bulayıp sana yağında kızartın. Kızarttıktan sonra tuzlayın ve önceden ızgara edilmiş limon, domates dilimleri ile servis edin.