



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK BALIK KIZARTMASI

Avrupa Birliği Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

Küçük balıklar  
Un  
Tuz  
Yağ

Balıkları temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Eğer isterseniz, balıkları bir kitap gibi ikiye keserek açın ve küçük kılçıkları ayıklayın. Hamsinin kılçığı ince ama bunun pek öneminin olmadığını hatırlatırız. Şimdi ilk önce balıkların gözlerini, kılçıklarını ve balığın iç organlarını temizleyin. Mürekkepbalığı ve kalamarı temizlerken, kalamar göz hizasından bir dişli bıçakla omurgalarını dikkatlice çıkarın. Balıkları kuru olmasına dikkat edin ve unlayın. Tavaya bolca yağ koyun ve yağı kızgın hale getirin. Yağ uygun sıcaklığa ulaşınca balıkları içine atın. Her iki tarafı güzelce kızarınca bir spatula ile alarak emici bir kağıt üzerine koyun. Hafifçe tuzlayın. Limon dilimleri ve maydanoz dalları ile süsleyerek sıcak servis edin.

