



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMİK ÜSTÜ DÜLGER BALIĞI

- 1 adet dülgere balığı
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı un
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı margarin

Balığı temizledikten sonra fileto çıkarıyoruz. Filetoyu da iri iri kuşbaşı doğruyoruz. Fileto çıkarırken kılçığını da biraz etli bırakalım. Önce iki kaşık yağ ile tavada domates biber ve sarımsağı sote edip altını kapatalım. Bu sırada kuşbaşı balıkları una bulayıp kızgın yağda kızartın. Küçük parçalar olduğu için yağda girmesiyle çıkması bir oluyor. Kızaran balıkları önce kağıt peçete üstüne alıp kızartma yağını süzdürün. Sonrada sosun içine atıp iyice karışmasını sağlıyoruz. Balıkların tekrar sosla pişmesine gerek yok. İyice harmanlanması yeter. En son olarak etli kılçık kısmını yağda atıyoruz. Oda zaten neredeyse 1 dk içinde kızarıyor. Büyükçe bir kayık tabağa önce kemiği üstüne de soslu balıkları koyup sıcak sıcak servis yapabiliriz.