



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ WONTON

250 gram ayıklanmış balık eti

Tuz

Karabiber

3-4 çorba kaşığı tatlı-ekşi sos

Krep için:

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı un

1 adet yumurta

Tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

Krep için un, süt, yumurta ve tuzu derin bir kaptan çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp tereyağını eritin. Tavaya krep karışımından 2 çorba kaşığı dökün. Hafifçe sallayıp hamurun tavaya yayılmasını sağlayın. Bu şekilde karışım bitene kadar krepleri hazırlayın. Balıkları haşlayıp kılçıklarını ayıklayın. Tuz ve karabiberle birlikte rondodan geçirip, kıyma yapın. Krepleri 4 cm'lik kareler halinde kesin. Balık kıymasını hamurların içine paylaştırıp mantı şeklinde kapatın. Çok kızgın sıvıyağda kızartın. Tatlı ekşi sosla servis yapın.

