



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK BALIK KIZARTMASI

1500 gr. balık (lüfer, tekir,  inekop) veya 4 adet balık filetosu (her biri 200 gr. kefal veya benzeri)

1 limonun suyu

Tuz

4  orba kaşığı un

4  orba kaşığı zeytinyağı

Maydanoz

Yeşil salata

40 gr. tereyađı

Balığı temizleyin, yıkayın. Suları süzülünce üzerlerine li- j mon suyu serpin. 5 dakika bekletin. Sonra tuzlayıp unlayın. Zeytinyağını geniőçe bir tavada kızdırın. Balıkları her bir yüzü önce 1 dakika olmak üzere kızartın. Sonra balık fileto halinde ise her bir yüzü 8 dakika, bütün balık ise her bir yüzü 10 dakika olmak üzere kızartın. Bu arada maydanozu yıkayın. Yarisını ince kıyın. Diđer yarisını bütün olarak bırakın. Limonu yıkayın, sekize b l n. Salatayı ayıklayın, yıkayın. Balığı tavadan alın. Servis tabağına yerleőtirin.  zerine kıyılmış maydanoz serpin. Servis tabağını bütün halinde bırakılma maydanoz, limon parçaları veya dilimleriyle ve salata yapraklarıyla süsleyin. Tereyağını tavada hafif yakın ve balığın üzerine döküp hemen servis yapın.