



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRAKERLİ BALIK

3 adet fileto balık
1/2 su bardağı rendelemiş eski kaşar
1 su bardağı ufalanmış kraker
2 adet çırpılmış yumurta
Yarım kase un
Tuz
Karabiber

Eski kaşar rendesi ve ufalanmış krakeri rondoda çekiyoruz. Tavada zeytinyağını ısıtıyoruz. Yumurtaları çırpıyoruz. Levrek filetoları önce una, sonra yumurtaya sonra da peynirli kırı karışımına bulayıp kızartıyoruz. Kağıt havlu üzerine koyup fazla yağın süzölmesini bekliyoruz.

