KREPLİ BALIK KIZARTMASI

Sahrap Soysal

2 dilim balık levrek balığı filetosu (kemik ve kılçıkları çıkartılmış olmalı)
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
Kızartmak için;
1 çay bardağı sıvıyağ
Krep için;
3 adet yumurta
1 su bardağı un (100gr)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt

Krebi yapmak için; yumurtayı (bir fiske de tuz atın) derin bir kaba kırıp tel çırpıcı ya da mikserde 2 dakika çırpın. Un, zeytinyağı ve sütü ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Koyu ayran kıvamındaki krep karışımını oda sıcaklığında 20-30 dakika bekletin.
Teflon tavayı orta ısılı ateşte (biraz daha kısık olabilir) kızdırın.
Krep hamurundan kahve kaşığıyla alıp tavanın ortasından başlayarak dökün. Tavayı sallayarak hamuru yayın. Hamurun alt tarafı pişince spatula yardımıyla çevirip diğer tarafını da kızartın.
Hazırladığımız krepleri üst üste yığın.
Diğer taraftan, balığı (beyaz etli balıkların herhangi birini de kullanabilirsiniz) işaret parmağı kalınlığında şeritler halinde doğrayın. Ya da kuşbaşı formunda da dilimleyebilirsiniz.
Unu bir tabağa koyun. Yumurtaları ise başka bir kasede çırpın. Galeta unu, tuz ve pul biberi de başka bir tabağa koyup iyice karıştırın.
Sıvıyağı orta boy bir tavaya koyup orta ısılı ateşte kızdırın. Balıkları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son da galeta ununa bulayıp kızgın yağda nar gibi kızartın.
Kızaran balıkları üçgen şekli verdiğiniz kreplerin arasına yerleştirin. İsterseniz üzerlerine kaşar peyniri rendeleyip fırında 10-15 dakika pişirin ve sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62055 • adı:Krepli Balık Kızartması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.05.2024 - 11:50