



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURKUTLU GÜMÜŞ BALIĞI TAVASI

1 kg gümüş balığı
100 gr un (2 kahve fincanı)
125 gr su (1+3/4 kahve fincanı)
220 gr zeytinyağı (1 bardak)
tuz (2 tatlı kaşığı)

Gümüş balıklarının başları koparılır, galsameleri ve içi temizlenir, yıkanır ve tuzlandıktan sonra bir saat dinlendirilir.

Bir saat sonra küçük bir sahane 2 kahve fincanı un konur, 1 tatlı kaşığı tuz da ilâve edilir ve sicim gibi akıtmak suretiyle su katılır. Bir taraftan da hızla karıştırılır, bulamaç haline getirilir. Gümüş balıkları önce un bulamacına üçü, beşi bir arada, kuyruklarından tutulmak suretiyle sokulur.

Bir tarafta bulunan tavaya zeytinyağı konur, yağ yeterince kızdırılır. Gümüş balıkları bu tavaya üç, beşinin kuyrukları birbirinin üstüne oturtulmuş şekilde sokulur. Bir tarafları pem-beleşince, öbür tarafları çevrilir ve delikli kepe ile süzerek tabağa alınır ve limonla servis yapılır.