LİMONLU VE TEREYAĞLI KALKAN

4 kalkan dilimi
1 yumurta (2 çorba kaşığı süt ile hafif çırpılmış)
60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
Limon ve soğanlı tereyağı:
60 gr (4 çorba kaşığı) limonlu tereyağı
1 çorba kaşığı taze soğan (çok ince kıyılmış)

Önce limon ve soğanlı tereyağı sosunu hazırlayınız. Küçük bir kase içinde limonlu tereyağı ve kıyılmış taze soğanı bir tahta kaşıkla krema haline gelene kadar karıştırınız. Bu sosu küçük bir tabağa koyup, soğuması için buzdolabında 30 dakika saklayınız.
Bir tabağa sütlü yumurta karışımını, bir başka tabağa da ufalanmış ekmek içini koyunuz. Balıkları, önce yumurta karışımına, sonra ekmek içine bulayınız. Fazla ekmek içini atmak için, balıkları hafifçe silkeleyip bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavada, yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca balıkları tavaya koyup, her iki taraflarını 8'er dakika kızartınız. Balıkları tavadan alıp kağıt peçete üstüne koyarak, fazla yağlarını süzdürünüz. Kalkan dilimlerini servis tabağına koyup, buzdolabından sosu çıkararak, birlikte servis ediniz.

Not: Limonlu ve tereyağlı kalkan yeşil salata ve ıspanak püresi ile servis edilebilen lezzetli bir balık yemeğidir.

© lezzetler.com tarif no:61334 • adı:Limonlu ve Tereyağlı Kalkan • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:07