



## LOKUM MEZGİT

500 gram temizlenmiş mezgit  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için sıvı yağ  
1 adet limon  
Yarım demet roka  
1 adet domates

İçleri temizlenmiş balıkları yıkayıp süzün. Üzerine tuz serpin ve 5 dakika kadar bekletin. Bu, lokum tadında olmasını sağlayacaktır. Daha sonra una bulayıp fazla unlarını silkeleyip kızgın yağda kızartın. Yumuşak ve çok lezzetli olacaktır. Yanına roka, domates ve limon koyup ikram edin.

