



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEZGİT TAVA

500 gr. mezgıt (ayıklanıp, yıkanmış ve suyu süzölmüş)
120 gr (1 su bardağı) + 6 çorba kaşığı un
1 su bardağı maden suyu
1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
2 yumurtanın sarısı
2 su bardağı rafine yağ
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Genişçe bir kaseye 6 çorba kaşığı unu, maden suyunu, eritilmiş tereyağı, yumurta sarılarını ve tuzu koyarak iyice çırpınız. Kaseyi serin bir yerde 1 saat bekletiniz.

Kalan 1 su bardağı unu bir tabağı koyunuz. Rafine yağı derince bir tavaya koyup kızdırınız. Süzölmüş mezgıtları önce una, sonra yumurtalı karışıma bulayarak, renkleri altın sarısı olana kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, balıkları delikli kepçeyle bir servis tabağına çıkararak servis ediniz.