



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MORİNA KIZARTMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet morina veya levrek fileto
3 yemek kaşığı elenmiş un
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket karbonat
125 ml buzdolabından yeni çıkmış maden suyu
1 yumurtanın akı
Karabiber
Tuz
Kızartmak için ayçiçeği yağı

Derin bir kasede un, mısır nişastası, karbonat, tuz ve karabiberi harmanlayın. Ardından maden suyunu içine döküp yavaş yavaş çırparak karıştırın. Yumurta akını yavaşça çatala çırpin. İyice çırpılan yumurta beyazını da içine ekleyip, yavaş yavaş karıştırmaya devam edin. Balık parçalarını hazırladığınız harca bulayıp, derin bir tavada bol ayçiçeği yağında kızartın.

