



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİ USULÜ YILAN BALIĞI

1 kg yılanbalığı (derileri yüzölüp, yıkanarak kurutulmuş ve 7,5 cm'lik parçalara kesilmiş)
90 gr (3/4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 kahve kaşığı karanfil (dövülmüş)
2 çorba kaşığı süt
1 yumurtanın sarısı
250 gr (2+2/3 su bardağı) galeta unu
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 limon (dörde bölünmüş)

Büyük bir tabakta un, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve dövülmüş karanfili karıştırınız.

Bir fincan tabağında süt ve yumurtanın sarısını hafifçe çırpınız.

Bir başka büyük tabağa galeta ununu koyunuz. Bu üç tabağı tezgahınızın üstüne sırayla diziniz. Yılanbalığı parçalarını sırasıyla baharatlı una, sütlü yumurtaya ve galeta ununa bulayınız.

Büyük bir tavada tereyağın üçte ikisini orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca yılanbalığı parçalarını koyup, her iki yanlarını 10'ar dakika, iyice pişip kahverengi ve ktır ktır olana kadar kızartınız. Yılanbalıklarını ısıtmış bir servis tabağına çıkararak, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Maydanoz ve kalan 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı tavaya koyunuz. Ateşi kısıp, tereyağı eriyene kadar sürekli karıştırınız. Tavayı ateşten alıp, tereyağlı maydanoz sosunu yılanbalıklarının üstüne dökünüz. Limon dilimleriyle süsleyip, servis ediniz.