



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT BALIĞI KIZARTMASI

2 adet dilimlenmiş palamut
1 su bardağı galeta unu
Yarım çay bardağı un
1 çay kaşığı kadar toz biber, karabiber, toz nane, toz fesleğen
1 su bardağı kızartma yağı

Dilimlenmiş palamutları iyice yıkayın. Akabinde baharatları bir kapta karıştırın. Palamut dilimlerini bu baharatlara batırın. Ardından una ve galetaya batırıp kızartın. Yağ çeken bir peçetenin üzerine koyun. Çünkü palamut balığı çok fazla yağ çeker. Ardından servis edeceğiniz tepsiye roka ve turpla beraber koyun.

