



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇITIR ÇİPURA

- 1 paket Çıtır Pane Harcı
- 2 adet yumurta
- 1 paket Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu
- 3 yemek kaşığı su
- 4 adet Çipura filetosu
- 2 su bardağı doğranmış karışık yeşillik
- 2 adet orta boy patates (küp doğranmış)
- 50 gr sıvıyağ (kızartmak için)

Patatesleri bol tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra kabuğunu soyarak küp şeklinde doğrayın.

Salata sosunu tarife göre hazırlayarak patates ve yeşillikle karıştırın.

Düz bir tabağa Çıtır Pane Harcını döküp ayrı yayvan bir kaseye de 2 adet yumurtayı koyun. Balık filetolarını önce çırpılmış yumurtaya ardından harca bulayın.

Bir tavada az miktarda sana yağ kızdırın. Harca bulanmış malzemenin iki tarafını da yağda kızartarak salata üstüne koyarak servis edin.

