



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞKADO FRİTO

Nedim Atilla

(Balık Kızartması)

MALZEMELERİ:

1 kg tavuk balığı (Bakalorya)

2 adet yumurta

Un

Tuz

Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞI:

Balığı fileto olarak parçalara bölün, iyice yıkayıp suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Suyu süzüldükten sonra balık parçalarını hafifçe tuzlayın. Bir kâsede yumurtaları çırpın. Ayrı bir tabağa da bir miktar un koyun. Balık parçalarını önce una, sonra yumurtaya bulayıp kızgın yağda altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartın. Dilerseniz servis tabağını roka yaprakları ile süsleyebilirsiniz.