



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAENGSEONJEON

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

5 adet beyaz etli balık filetosu(dil balığı)
3 yumurta
3 çorba kaşığı Un
Tuz, karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Balık filetosunun 1 adedini 3 parçaya bölün, diğer herbir balık filetolarını'da aynı şekilde 3'er parçaya bölerek toplamda 15 parça balık filetosu elde edin.
Yumurtayı bir kap içerisinde çırpın ve bekletin.
Un'u ayrı bir tabağa koyarak onu'da bekletin.
Balıkları tuz ve karabiber ile her tarafını baharatlayın.
Bir tavaya kızartmak için biraz sıvı yağ koyarak ısıtın.
Balıkları önce un'a bulayın sonra yumurtaya batırın ve orta hararetli ateşte kızartın.
Püf noktası orta ısıda kahverengileşmeden pişirilmesi.

