



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKARCA KIZARTMASI

1 kg sakarca
1 ay bardağı mısır unu
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Sakarcaları haşlamak için 4 bardak su

Öncelikle sakarcayı iyice yıkayalım ve haşlamak için bir tencereye su koyup kaynatalım. Kaynayan suya sakarcaları atalım. 5 dakika haşladığımız sakarcayı süzgece koyup iyice süzdürelim. Elimizle hafif sıkarak karıştırma kabına koyalım. Karıştırma kabına koyduğumuz sakarcanın üzerine mısır unu, tuz ve 1 adet yumurtayı kuralım. Bir tavada yağı kızdıralım ve iyice karıştırdığımız sakarcayı tavaya döşeyelim. Sakarcanın her iki tarafında iyice kızartalım. Düz bir tabağa kızarttığımız sakarcayı koyup sıcak olarak servis yapalım



Fotođraf "dijital" tarafından gönderildi. 14.10.2019