SODA SOSLU DİL BALIĞI

4 adet dil balığı
Sosu: 250 gr. un
1 şişe maden suyu
Tuz
3 yumurta akı
Kızartmak için çiçekyağı

Unu, tuzu maden suyu ile karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir kapta çırpın, sonra unlu sodaya ilave edin. Bir tarafa bırakın. Dört adet dil balığını 16 parça yapın. Balığın kemik ve derisini ayırın. Balığı kuyruğundan tutarak kaynar suya sokarsanız, derisi kendiliğinden kıvrılır.
Elinizi tuzlayarak kıvrılan deriyi balığın sırt tarafından yüzün. Altını üzerine çevirip beyaz olan tarafın da derisini çıkardıktan sonra makasla balığın yüzgeçlerini kesin. Balığın sırt kemiklerinin olduğu kısımdan bıçağın ucu ile filetosunu çıkarın. Ortalarından uzunlamasına kesin. Böylece bir balıktan 4 parça fileto çıkmış olur. Filetoları tuzlayıp az karabiber ve hafif limon suyu sürün. Bu balık filetolarını ilk önce una batırın. Sonra sosunun içine atın. Kızgın yağ bulunan tavaya atarak kızartın. Yanında haşlama patates olduğu halde servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:73829 • adı:SODA SOSLU DİL BALIĞI • gönderen:eksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:49