



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI İSTAVRİT

1 kg. istavrit
2 şişe soda
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1'er tatlı kaşığı tuz ve karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Süslemek için:
Yarım göbek salata
4-5 dal tere
1 adet havuç rendesi
Birkaç tutam Akdeniz yeşilliği

Balıkların kafalarını ayırmadan temizleyip bir kaba alın. Kırmızıbiber, karabiber ve tuzu, unla karıştırın. Sodaları balıkların üzerine döküp 1-2 dakika bekletin. Daha sonra sodalı balıkları unlu karışıma bulayıp, bol yağda kızartın. Göbek salata, havuç, tere ve Akdeniz yeşillikleri ile süsleyip servis yapın.