



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN SALATALI İSTAVRİT

Kızartmak için bol sıvı yağ

½ Yarım kilo istavrit

3 şişe soda

1.5 su bardağı un

1 demet roka

2 adet beyaz soğan

1 çorba kaşığı

Kırmızı pul biber

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 limon suyu

Maydanoz, minik domatesler

İstavritleri yıkayıp temizleyin. Bir kabin içine alıp, üzerine sodaları döküp 15 dakika kadar bekletin. Sonra süzüp unlu bir kabin içinde harmanlayın. Fazla unu silkeleyin. Kızdırılmış sıvı yağı tavanın içine yavaşça atıp balıklar kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin. Yanında salatasını hazırlamak için zeytinyağı ve limonu çırpın. Yarım ay şeklinde doğranıp baharatla ovalanmış soğanlar ve doğranmış rokanın üzerine döküp yanında ikram edin.