



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARTAR SOSLU KALKAN BALIĞI TAVA

400 gr. kalkan balığı (4 dilim sırt)

1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Tuz

Karabiber

½ limonun suyu

Tartar sos için:

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez

2 adet kornişon turşu (İnce kıyılmış)

1 tatlı kaşığı maydanoz (İnce kıyılmış)

1 tatlı kaşığı kaperi çiçeği (İnce kıyılmış)

1 tatlı kaşığı soğan (İnce kıyılmış)

1 tatlı kaşığı dereotu (İnce kıyılmış)

½ limonun suyu

Tuz

❓ Tavada yağı kızdırın.

❓ Bir tabak içinde balıklara limon suyunu damlatın ve tuz ile karabiberi her tarafına yedin.

❓ Daha sonra balıkları tek tek una bulayıp, tavaya yatırın. Alt üst ederek kızartın ve servis tabağına alın.

❓ Bizim Mutfak Mayonez'i çukur bir kabin içine koyun. Tüm malzemeyi içine ilave ederek karıştırın.

❓ Balığı servis yaparken beraberinde verin.