



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLISU LEVREĞİ TAVA

8 dilim tatlısu levreği filetosu
2 çorba kaşığı un
1/2 bardak rafine yağı
4 parça limon (veya 4 çorba kaşığı limon suyu)
1/2 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta

Tatlısu Levreğini bir kaba koyup limon suyu ve tuzu üzerlerine altüst ederek serpiniz. Yumurtayı çukur bir kapta çırpınız. Balıkları evvelâ una, sonra yumurtaya bulayınız. Yağı tavaya koyup kızdırınız ve tavanın büyüklüğüne göre balıkları bir veya iki defada 2'şer dakika alt ve üstünü altın sarısı gibi kızartınız. Yağsız olarak, dantel kâğıt üzerinde veya teyzide, limon ve maydanoz yaprağı ile servis yapınız.