



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞDA ALABALIK KIZARTMASI

4 adet alabalık
1 çay kaşığı tuz
1 kase mısır unu
100 gr tereyağ

Alabalık kaygan tatlı su balığı olduğu için bol suda güzelce yıkanır.

Yuvarlak yada ortadan ayrılarak dilimlenir ve tuz serpilir.

Bolca mısır ununa bulanıp hazır edilir.

Tavaya tereyağı konulup orta ateşte kızması beklenir şeffaf hale gelince balıklar kızgın tavaya atılır ve arkalı önlü güzelce kızartılır.
