TURUNÇLU MEZGİT

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg mezgit
1 adet portakal
1 adet limon
Kızartmak için sıvı yağ
3 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

Balık fileto yapılır.
Balıklar portakal ve limon suyu ile rendelenmiş kabuklarının içine konarak buzdolabında en az yarım saat bekletilir.
Sostan alınan balıklar tuz ve karabiber katılmış una bulanıp sıvı yağda kızartılır.
Bir tavada tereyağu un kavrulup pembeleştiğinde içinde balıkların bekletilmiş olduğu portakallı sos buna azar azar ilave edilir. Bu sosun suyu pişirilerek çektirilir.
Bu sos balıkların üzerine dökülür ve sıcak olarak servis edilir.

Not: Mezgit ve sudak balığı marketlerde fileto edilmiş; dondurulmuş olarak da satılmaktadır. Bunun kullanımı ayıklama gerektirmediğinden tercih edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:136819 • adı:Turunçlu Mezgit • gönderen:ardan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:48