



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MEZGİT (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Mezgit 1 kilogram
Yumurta 2 adet
Un 3 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Karbonat 1 çay kaşığı
Soda 1 şişe
Karabiber 1 çay kaşığı
Sıvı yağ 1 su bardağı

Öncelikle mezgitler yarım saat kadar sodalı suda bekletilir. Ayıklanan mezgitlerin üzerine 1 çay kaşığı tuz ve karabiber serpilir. Bir tabağın içine un ile karbonat koyulur ve mezgitler una yatırılarak arkalı önlü iyice unlanır. Bir tavanın içine 1 su bardağı sıvı yağ koyulur, kızdırılır. Yağ kızarken una bulanmış mezgitler aynı şekilde arkalı önlü yumurtaya bulanır. Yağ yeterince kızgınlaşınca yumurtalı balıklar yağın içine atılır ve arkalı önlü çevrilerek kızartılır. Kızaran balıklar, önceden emici kağıt serilmiş bir tabağa alınır.

