



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI MEZGİT

4-5 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Mezgit (4 parça)

Un (1 tabak)

Yumurta (4 adet)

Tuz (1 çay kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Sıvıyağ (1 bardak),

Un (1 bardak)

Servisi için:

Kırmızı soğan (1 adet)

Haşlanmış patates (4 adet)

Maydanoz (1/4 demet)

Zeytinyağı (2 yemek kaşığı)

4 parça ayıklanmış mezgitin üzerine 1 çay kaşığı tuz ve karabiber serpin. Bir tabağın içine un koyun ve mezgitleri una yatırarak arkalı önlü iyice unlayın.

Başka bir kabın içine 4 adet yumurtayı kırın ve iyice çırpın.

Bir tavanın içine 1 bardak sıvıyağ koyarak kızdırın. Yağ kızarken una buladığınız mezgitleri aynı şekilde arkalı önlü yumurtaya bulayın.

Yağ yeterince kızgınlaşınca yumurtalı balıklarınızı yağın içine atın ve arkalı önlü çevirerek kızartın. Kızaran balıklarınızı önceden havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa alın.

Garnitürünü hazırlamak için; başka bir tavanın içine 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 adet haşlanmış ve küp küp doğranmış patates ve 1/4 demet doğranmış maydanoz koyarak ocağın üzerinde 1-2 dakika soteleyin. Arzu ederseniz bu işlemi uzatabilir ve patateslerin hafif kızarmasını sağlayabilirsiniz.