



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PİSİ TAVASI

1 kg. pisi balığı
1 su bardağı kızartma yağı
1 avuç un
1 yumurta
Tuz
Limon
Maydanoz

Pisi Balığını temizleyip, yıkayıp suyunu süzdürünüz, tuzlayıp, biberleyiniz.

Un ve yumurtadan oluşan suluca bir bulamaç yapıp balıkların her tarafını bu bulamaca bulayıp tavada kızartınız.

Fazla yağını aldıktan sonra servis tabağına, yerleştirip limon, maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapınız.