



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA ZARGANA

Yarım kg. zargana balığı
1 kase mısır unu
1 çay kaşığının ucuyla tuz
Kızartmak için:
1 çay bardağı sıvı yağ

Güzelce temizlenen zargana balıklarını 4 parmak kalınlığında dilimlere ayırıyoruz. Bu aşamada kılçıklarını temizlemek isterseniz temizleyebilirsiniz.

Bir tabakta mısır unu ve tuzu karıştırıyoruz. Zargana dilimlerini mısır unlu karışıma güzelce buluyoruz.

Tavaya aldığımız sıvı yağı ısıtıyoruz. Kızan yağa zargana dilimlerimizi atıyoruz. İki tarafı da nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.