

# Tava Balık

Gönderen : mku - 05/05/2009 13:43

## Tava Balık

### Malzeme:

5 adet Balık (200-300 gr'lık bütün balık) ya da (125-150 gr'lık balık filetosu)  
0.5 çay kasıdı Tuz Beyaz ya da karabiber  
1 adet Limonun suyu  
3 su bardadı Un (elenmis)  
0.5 su bardadı Zeytinyadı ya da ayııekyadı

### Hazırlanısý:

Balıklar bütünse pullarını kazıyın. Sırt kılçıdı dilerseniz kuyruk ve kanatlarını makasla kesin. Ýyi pismis balık isteniyorsa balıkın yanını da birkaç yerinden bıçakla hafifçe çizin. Yıkayıp kurulayın.

Balıkların her iki yanını tuzlayıp, biberleyin ve limon suyunu serpin. Yine her iki yanını da iyice una bulayıp fazla ununu silkeleyip, atın.

Zeytinyadı ya da ayııek yağını bir tavada kızdırın. Yađ iyice kızınca balıkları tavaya koyup, bir kez çevirerek her iki yanını bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-12 dakika pisirin. Balıkları mabıyla tavadan yağını süzdürerek alın. Kağıt havlu üzerine fazla yağını süzdürün

=====