

# Ayvalık Papalina Tava

Toplam 25 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Papalina tava, küçük balık papalina ve az buğday unuyla kaplayarak yağda kısürede çitlenen Ayvalık kezzetidir.

## Malzemeler

- 600 gr Küçük balık (papalina)
- 0.8 su bardağı Mısır unu
- 0.3 su bardağı Buğday unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 adet Limon
- 1 demet Roka
- 1 adet Kuru soğan

## Yapılışı

1. Balıkları yıkayarak küçük suyla yıkayın.
2. Balıkları havluyla tamamen kurulayın.
3. Mısır unu, buğday unu ve tuzu karıştırın.
4. Balıkları karışımın üzerine fazla unu silkeleyin.
5. Balıkları 180°C yağda 4-5 dakika kızartın.
6. Roka, soğan ve limonla bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balıkları kızartmadan önce kurulamak kaplamayı yağ çekmesini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Roka, kuru soğan ve limonla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten