

# Ç1tBal1kBurger

Toplam 41 dk

Haz1rl1me 25 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açlıklar 9/10

Ç1tBal1k burger, mezzit filetoları panko kaplamayla kızartılarak tartar sos, marul ve yumuşak ekmek içinde pub tarz bir sandviçe çevirir.

## Malzemeler

### Bal1k için

- 600 gr Mezzit fileto
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko ekmek kırıntısı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 su bardağı Sıyık yağ

### Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

### Sos için

- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 4 adet Kornişon turşu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Mezzit filetoları kurularak tuz ve karabiberle tatlandırılır.
2. Balık önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından panko ekmek kırıntısında bulur.
3. Kaplanan filetolar 10 dakika buzdolabında bekletilir.
4. Mayonez, ince doğranmış kornişon ve limon suyunu karıştırılarak tartar sos hazırlanır.
5. Yağ 180°C'ye ısıtıldıktan sonra kızartma yüzü 3 dakika olacak şekilde kızartılır.
6. Ekmekleri kesik yüzlerinden 1 dakika kızartılır.
7. Marul, kızartılmış ve tartar sosla burgerleri birleştirip servis edilir.

### PÜF NOKTASI

Balık paneledikten sonra 10 dakika bekletmek kaplamanın tavada ayrılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sirke gezdirilmiş patates kızartması ve bezelye püresiyle servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta