

Sinop Keşekli İstavrit Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 17/10

Sinop keşekli istavrit tava, yumuşak keşkek tabanında kızartılarak deniz ve tahıllı ayn tabakta toplan.

Malzemeler

- 500 gr İstavrit
- 1 su bardağı Keşkeklik buğday
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Buğdayı yumuşayana kadar haşlayın.
2. İstavriti unlayıp tavada 8 dakika kızartın.
3. Keşkeği tabağa alıp balığı üstüne yerleştirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı tavaya almadan önce kurulamak daha net kızartmalar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanından evsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten