

Sinop Mısır Unlu Kefal Tava

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 8/10

Sinop mısır unlu kefal tava, kefal filetoyu mısır unu ile kızartarak sofralarımıza çıkarılacak ve sulu içli bir balık tabağı getirir.

Malzemeler

- 500 gr Kefal fileto
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı karabiber

Yapılış

1. Kefal dilimlerini yıkayıp kurulayıp tuz ve karabiberle 10 dakika bekletin.
2. Balıkların mısır ununa bulayıp fazla unu hafifçe silkeleyin.
3. Tavada yağ ısıtıp balıkları kat kat halinde yerleştirin.
4. İlk yüzü 5 dakika kızartıp kabuk tutmadan çevirmeyin ki dağılmasın.
5. Diğer yüzü 4 dakika kızartıp kağıt havluya alın.

PÜF NOKTASI

Balığı tavaya almadan hemen önce unlamak diğer tarafta gevrek olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Roka ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri