

Mısır Unlu Palamut Tava

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 8/10

Samsun mısır unlu palamut tava, palamudu ince mısır unuyla kızartarak dışı çıtır ve deniz kokusu güçlü bir kızartma yapar.

Malzemeler

- 600 gr Palamut fileto
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Palamut dilimlerini kurulaştırıp 10 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Mısır unu ve az karabiberi karıştırıp 10 dakika her iki yüzünden kaplayın.
3. Geniş tavada yağ kızdırıp palamutları aralıklarla kızartın.
4. İlk yüzü 6 dakika kızartıp diğer yüzünü kızartırken içi çıtır kalması için süreyi kısaltmayın.
5. Çevirip ikinci yüzü 5 dakika kızartıp limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı tavaya almadan önce fazla unu silkelemek yüzeyin yanmadan kızarmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Palamudu sıcak sunun, yanına roka ve kırmızı soğan koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri