



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Balıq Katlet

Balık Kotlet



2 Ədəd qılçığı ayrılmalı bilən balıq (palamut kimi)
3 Dilim bayat çörəyi
1 Ədəd yekə quru soğan (rəndə)
1 Ədəd yumurta
1 Qəhvə fincanı qaşar rəndəsi
1 Yemək qaşığı un
Yarım dəstə cəfəri
1,5 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Şəkər qaşığı duz

- # Balıqlar əvvəl, yekəcə təmizlənilir, yuyulur, sonra xaşlanılır, qalan qılçıqları yaxşıca təmizlənilir.
- # Balaca parçalar ayrılır, üzərinə duru yağ xaric bütün lavazimatlar əlavə olunur, özleşənə qədər yoğrulur.
- # Katlet xacı yarım saat qədər soyuducuda dinləndirilir.
- # Dinlənən xarçdan qoz yekəliyində parçalar qopardılır. Barmaq şəklində köftə verilir.
- # Bir fırın məcməyisinə katletlər düzülür, üzərinə duru yağ gəzdirilir.
- # 180 Dərəcə qızdırılmış fırında 20-25 dəqiqə bişirilir.
- # Marul, cəfəri bərabərliyində servis yapılır.

Not: Mümkünsə balıqlar xaşlanmış yerinə. Buxarda bişirilsə bəsin dəyəri itirməmiş olur.