



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Pendirli Balıq

Peynirli Balık



- 4 Parça hər hansı bir balığın filetosu (levrək)
- 2 Yemək qaşığı sirkə
- 2 Şəkər qaşığı duz
- 8 Ədəd təzə soğan
- 1 Stəkanı ət suyu
- 200 qr ərilmə pendiri
- 1 Stəkanı qızartma yağı
- Yarım limon

- # Balıqların təmizlənilib yuyulduqdan sonra, üzərlərinə sirkə gəzdirilir, yarım saat qədər dinləndirilir.
- # Qızqın yağda balıqlar qızardılır.
- # Dərin bir məcməyinin içinə ət suyu qoyulur, pendir əlavə olunur, pendir əriddiqdə qızaran balıqlar, pendirli qarışıma atılır.
- # Kəşik alovda bişməqdə olan pendirli balıq nazik qıyılmış təzə soğanın yaşıl hissələri əlavə olunur.
- # Ləzzətini artırmaq üçün limon, duz qoyulur.
- # 15 Dəqiqə bişirilir. İsti olaraq servis yapılır.

Not: Arzu edilirsə ət suyunun içərisinə 1 yemək qaşığı kərə yağı da əlavə oluna bilər.