

Ayvalık Papalina Tava

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Papalina tava, küçük balık papalina ve az buğday unuyla kaplayarak yağda kısürede çitirilen Ayvalık kezzetidir.

Malzemeler

- 600 gr Küçük balık (papalina)
- 0.8 su bardağı Mısır unu
- 0.3 su bardağı Buğday unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 adet Limon
- 1 demet Roka

Yapılışı

- Balıkla küçük suyla yıkayın.
- Balıkla havluyla tamamen kurulayın.
- Mısır unu, buğday unu ve tuzu karıştırın.
- Balıkla karışımın fazla unu silkeleyin.
- Balıkla 180°C yağda 4-5 dakika kızartın.
- Roka, soğan ve limonla bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık kızartmadan önce kurulamak kaplamayı yağ çekmesini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, kırmızı soğan ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten