

Sinop Keşkekli İstavrit Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Sinop keşkekli istavrit tava, yumuşak keşkek tabanında kızartılarak deniz ve tahıllı ayn tabakta toplanır.

Malzemeler

- 500 gr İstavrit
- 1 su bardağı Keşkeklik buğday
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Buğdayı yumuşayana kadar haşlayın.
2. İstavriti unlayıp tavada 8 dakika kızartın.
3. Keşkeği tabağa alıp balığı üstüne yerleştirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı tavaya almadan önce kurulamak daha net kızartmalar için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ekmek ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten