

# Sinop Keşekli İstavrit Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 17/10

Sinop keşekli istavrit tava, yumuşak keşkek tabanında kızartılarak deniz ve tahıllı ayn tabakta toplar.

## 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 haşlayınız.
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.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanından evsım yeşillikleriyle derin tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri