

Izmarit Tava

Malzemeler

500 gr. izmarit

30 gr. un

40 ml. siviyağ

10 ml. zeytinyağı

Yarım limon

Yarım demet dereotu

Mayonez

tuz

karabiber

Yapılışı

Izmaritlerden tulum çıkarın, yıkayın, azıcık tuzlayın.

Tavaya siviyağı koyup ısıtın. balıkları una bulayıp kızartın.

Fazla yağın almak için kâğıt havluya çıkarın.

Limonun suyunu sıkın, dereotunu inceik kıyın, bir kâba zeytinyağı, mayonez, dereotu, limon suyu, tuz ve karabiber ekleyip koyu bir sos hazırlayın.

Kızarttığınız balıkları hazırladığınız sosla birlikte servis edin.