



Soğan Soslu Ringa Kızartma

Lezzetli krema sosu ile servis edilen tavada kızarmış ringa balığı

1 – 2 porsiyon Hazırlama Süresi: 20 Dakika Pişirme Süresi: 10 Dakika

- 8 orta boy ringa balığı
- 2 yumurta
- Ekmek kabuğu (ufalanmış ekmek kırıntısı)
- 4 tatlı kaşığı un
- 3 soğan, ince kıyılmış
- Süt
- Tadımlik tuz
- Tadımlik şeker
- Tereyağı



Ringa İçin

- 1 Ringaları yıkayın ve kılçıklarını temizleyin.
- 2 Balıkları 2 çorba kaşığı un, çırpılmış yumurta ve ekmek kabuğu karışımına bulandırın.
- 3 Orta boy bir kızartma tavasında veya sote tavasında az miktarda yağda/tereyağında kızartın.
- 4 Soğan sosu ve haşlanmış patatesle beraber servis edin.

Soğan Sosu İçin

- 1 2 çorba kaşığı tereyağını bir sote tavası içinde DÜŞÜK ateşte eritin.
- 2 2 çorba kaşığı unu karıştırın, biraz süt ekleyerek karışımı pürüzsüz tutun. Koyulaşmaya kadar pişirin.
- 3 Soğanları ekleyin ve kaynayınca kadar pişirin.
- 4 Tuz ve şekerle tatlandırın.

İhtiyacınız olan gereç



Karıştırma Kâsesi



Senior Kapaklı Sote Tavası



veya 30 cm Yapışmaz Tava



1 Litrelik Kapaklı Tava