

Hamsi Kuşu

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 4/10

Hamsi kuşu, ayıklanmış hamsilerin yeşillikli içle kapatılarak tavada kızartılarak hazırlanan deniz işi bir lokmadır.

Malzemeler

- 500 gr Hamsi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Hamsileri temizleyip iç kısmını ve yaprak gibi açın.
2. Maydanozlu iç harcını hazırlayıp hamsinin arasına ince tabaka halinde yerleştirin.
3. Parçaları yumurta ve una bulayıp kaplamanın balığı tamamen tutmasını sağlayın.
4. Hamsi kuşları 8-10 dakika kızartarak limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri bastırılmadan kapatmak tavada iç kısmının kızmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadı için çakırlıya eklemek veya lavaş dilimleri koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Gluten